



Schokopresso mit gebackener Milch

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gar- und Ruhezeiten: etwa 4 Stunden

Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen:

Gebackene Milch

- 1 l Weihenstephan haltbare Milch 1,5% Fett
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 1 Zimtstange
- 150 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen
- 250 ml neutrales Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Schokopresso

- 8 Stücke Zartbitter-Schokolade
- 4 Espresso (ca. 125 ml)
- 250 ml kalte Weihenstephan haltbare Milch 1,5% Fett

Zubereitung

1. Zuerst die gebackene Milch vorbereiten: 800 ml Weihenstephan haltbare Milch kurz aufkochen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale in einem langen Streifen dünn abschneiden. Mit der Zimtstange in die Milch geben, vom Herd nehmen und 20 Min. ziehen lassen. Die Milch mit 150 g Zucker noch einmal aufkochen lassen, Gewürze entfernen, den Topf vom Herd nehmen. Stärke mit restlicher Milch verrühren und unter Rühren in die heiße Milch geben. Bei kleinster Hitze 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Creme richtig dick ist – je länger das dauert, desto besser schmeckt hinterher die gebackene Milch. Eine flache Form leicht ölen oder mit Frischhaltefolie auslegen, die Milchcreme einfüllen, verteilen und ein wenig glatt streichen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.

2. Die Eier in einen Teller aufschlagen, mit einer Gabel leicht verquirlen. Mandelblättchen in einen zweiten Teller und etwas Stärke in einen dritten Teller geben. Milchcreme aus der Form stürzen und in Rauten schneiden. Nacheinander in Stärke, Ei und Mandeln wälzen und in Öl oder Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für den Schokopresso die Schokoladenstückchen in 4 kleine Espressogläser verteilen, mit heißem Espresso aufgießen. Weihenstephan haltbare Milch in einem kleinen Topf erwärmen und mit dem Rührbesen schaumig schlagen oder einem Milchaufschäumer verwenden. Auf jeden Espresso eine Milchschaumhaube setzen, mit gebackener Milch genießen.

So gelingt die Milch dafür übrigens am besten:



- **H-Milch verwenden.** Sie schäumt besser als Frischmilch. Aufgrund ihrer konsistenten Schäumeigenschaften eignet sich gerade H-Milch für Hobby-Baristas am besten.
- **Das richtige Verhältnis:** Weihenstephan rät zu Milch mit einem Fettgehalt von 1,5%. Denn hier ist das Verhältnis von Fett- und Eiweißgehalt ideal zum Aufschäumen.
- **Temperaturen beachten:** Wichtig ist, dass die Milch möglichst kalt ist. Im Idealfall sollte die Temperatur bei ca. 4 bis 6° C liegen. Grundsätzlich gilt: Die Milch auf keinen Fall überhitzen. Die feine, natürliche Süße der Milch würde verloren gehen und der Schaum zusammenfallen.