

LUFTIGE

DRINKS

mit *Mia*

10 kreative Rezepte für deinen Milchaufschäumer

Airy drinks with Mia – 10 creative recipes for your milk frother

Mach Milchschaumträume wahr!

Kaffee pur, das ist gar nichts für mich! Ich bin ein echter Milchschaumfan. Eine große Tasse Milchkaffee für mein französisches Frühstück, ein kleiner Cappuccino zum Kuchen... Kräftigem Kaffee nimmt Milch den herben Geschmack und als luftige Haube lädt sie einfach dazu ein, genüsslich mit dem Löffel durch den Schaum zu gleiten.

Seit Mia in meine Küche eingezogen ist, bereite ich aber noch mehr zu als nur Kaffeespezialitäten. Mit der Funktion für heiße Schokolade zaubert Mia mir feurige Schokolade mexikanischer Art. Kalten Milchschaum nutze ich vor allem im Sommer für Iced Latte. Matcha Tee oder Goldene Milch, es gibt viele tolle Ideen für deinen Milchaufschäumer. Für dieses Heft habe ich dir vor allem Rezepte rausgesucht, die dir neue Inspiration für leckere Getränke mit Milch und Sahne geben.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Durchstöbern und allzeit leckeren Milchschaum in deiner Tasse!

Make milk froth dreams come true!

Pure coffee, that's not for me! I am a real milk froth fan. A large cup of milk coffee for breakfast, a small cappuccino in the afternoon ... milk takes the bitter taste out of coffee and a beautiful milk froth crown simply invites you to glide through with your spoon.

Since Mia moved into my kitchen, I've been preparing more than just coffee specialties. Thanks to its hot chocolate function, Mia helps me prepare fiery Mexican-style hot chocolate on colder days. In summer, I use cold milk froth for Iced Latte. Matcha tea or golden milk: there are so many great ideas for your milk frother. For this booklet, I've mainly selected recipes that will give you lots of new inspiration for delicious drinks with milk and cream.

I wish you a lot of fun with your milk frother and many delicious moments!



Belinda

Content Creator

Inhalt

Content

Tipps & Tricks

Tips & tricks

So machst du den perfekten
Milchschaum 3
This is how you make the perfect
milk froth

Rezepte

Recipes

Pumpkin Spiced Latte 4
Pumpkin spiced latte

Iced Latte mit Vanillesirup 6
Iced latte with vanilla syrup

Frappé – Griechischer Eiskaffee 8
Frappé – Greek-style iced coffee

Irish Coffee 10
Irish coffee

Matcha Latte 12
Matcha latte

Goldene Milch 14
Golden milk

Honig-Inger-Milch 16
Honey ginger milk

Mexican Hot Chocolate 18
Mexican hot chocolate

Heiße Bananenmilch 20
Hot banana milk

Chai Latte Konzentrat 22
Chai latte concentrate

Tip: Die Rezepte kannst du mit pflanzlichen Produkten einfach veganisieren.

Tip: You can easily veganise recipes with plant-based products.

Symbole

Symbols



Zubereitungszeit
Preparation time



Portionen
Servings

So machst du den perfekten Milchschaum

This is how you make the perfect milk froth

Milchgetränke sind etwas Wunderbares. Angenehm cremig und mit einem unglaublich luftigen Schaumhäubchen versüßen sie uns jeden Tag. Der **perfekte Milchschaum** ist nicht zu fest und nicht zu grobporig. Mit diesen **Tricks** zauberst du dir ab sofort noch schöneren Milchschaum:

Milk drinks are something wonderful. Pleasantly creamy and with an incredibly airy froth, they sweeten all our days. The **perfect milk froth** is not too firm and not too porous. Using these **tricks**, you can now conjure up even better froth:

1 Verwende für heißen Schaum möglichst kalte Milch – am besten direkt aus dem Kühlschrank.
Use cold milk for hot foam – ideally directly from the fridge.

2 Am besten schmeckt Vollmilch. Der höhere Fettgehalt kann mehr Geschmack transportieren und macht den Schaum cremiger.
Whole milk tastes best. The higher fat content provides more flavour and results in creamier foam.

3 Den stabilsten Schaum erzeugt H-Vollmilch.
Produce more stable foam by using long-life whole milk.

4 Fettarme Milch schäumst du am besten kalt auf.
Low-fat milk should be foamed cold.

5 Statt Kuhmilch eignen sich auch Pflanzendrinks. Soja- und Nussdrinks schäumen am besten auf. Bei Haferdrinks greifst du lieber zu Barista Editionen.
Instead of cow's milk, you can use plant-based alternatives too. Soy and nut milk foams best. For oat milk, it's better to use barista editions.

6 Der Aufschäumbehälter muss immer fett- und spülmittelfrei sein.
The foaming vessel must always be free of fat and detergent.

Pumpkin Spiced Latte

Pumpkin spiced latte



ZUTATEN

Für das Pumpkin Spice

- 2 TL Zimt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL Piment

Für den Latte

- 1 EL Kürbispüree
- ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 EL brauner Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Espresso-Shot
- Zimt für die Deko

Besonderes Zubehör

- Feinmaschiges Sieb

INGREDIENTS

For the pumpkin spice

- 2 tsp cinnamon
- 2 tsp ground ginger
- 1 tsp ground cloves
- 1 tsp allspice

For the latte

- 1 tbsp pumpkin purée
- ½ tsp vanilla extract
- 1 tbsp brown sugar
- 250 ml milk
- 1 espresso shot
- cinnamon for decoration

Special accessories

- Fine-mesh sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Gewürze vermischen.
- 2 Kürbispüree, Vanille-Extrakt, Zucker und 1 TL der Gewürzmischung ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze in einem Topf einkochen lassen.
- 3 Espresso zubereiten und mit dem gewürzten Kürbispüree verrühren. Den Espresso durch ein feinmaschiges Sieb abseihen, um gröbere Gewürzrückstände auszusieben. Gewürz-Espresso in eine Tasse geben.
- 4 Milch heiß aufschäumen und ebenfalls in die Tasse gießen. Je nach Bedarf mit Zimt garnieren und servieren.

Tip: Bewahre die Gewürzmischung luftdicht verschlossen auf. Sie ist so mehrere Monate haltbar.

PREPARATION

1. Mix all spices.
2. Boil down the pumpkin purée, vanilla extract, sugar and 1 tsp of the spice mixture in a saucepan over medium heat for approx. 5 minutes.
3. Prepare the espresso and mix thoroughly with the prepared pumpkin purée. Strain the espresso through a fine-mesh sieve to remove any large spice lumps. Pour the spiced espresso into a cup.
4. Froth the milk and pour it into the cup as well. Garnish with cinnamon as desired and serve.

Tip: Store the spice mixture in an airtight container. It will keep for several months.

Iced Latte mit Vanillesirup

Iced latte with vanilla syrup



ZUTATEN

Für den Vanillesirup

- 1 Vanilleschote
- 400 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 90 g brauner Zucker

Für den Latte

- Eiswürfel
- 200 ml Vollmilch
- 2 Espresso-Shots

Besonderes Zubehör

- 1 hohes Glas

INGREDIENTS

For the vanilla syrup

- 1 vanilla pod
- 400 ml water
- 300 g sugar
- 90 g brown sugar

For the latte

- ice cubes
- 200 ml of whole milk
- 2 espresso shots

Special accessories

- 1 tall glass

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Sirup Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und alles in einen Topf mit Wasser, Zucker und braunem Zucker geben. Aufkochen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
- 2** Glas zu $\frac{2}{3}$ mit Eiswürfeln füllen. Kalten Milchschaum in Mia zubereiten.
- 3** Espresso zubereiten und je nach Geschmack mit ca. 2 TL Sirup pro Glas verrühren. Direkt ins Glas geben, dabei kühlt der Espresso sofort durch die Eiswürfel ab.
- 4** Kalte Milch aus Mia in das Glas gießen und Milchschaum mit einem Löffel aufsetzen.

Tip: Als vegane Alternative passt Mandelmilch sehr gut zum Iced Latte.

PREPARATION

- 1.** For the syrup, halve the vanilla pod, scrape out the marrow and place everything in a pot with water, sugar and brown sugar. Bring to a boil and cook for about 20 minutes.
- 2.** Fill $\frac{2}{3}$ of a glass with ice cubes. Prepare cold milk foam in Mia.
- 3.** Prepare the espresso and mix with about 2 tsp syrup per glass, depending on your taste. Pour directly into the glass; the espresso will immediately cool down due to the ice cubes.
- 4.** Pour cold milk from mia into the glass and place the milk froth on top with a spoon.

Tip: As a vegan alternative, almond milk goes very well with the iced latte.

Frappé – Griechischer Eiskaffee

Frappé – Greek-style iced coffee



ZUTATEN

- 125 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Instantkaffee
- 100 ml Milch
- 4 Eiswürfel

INGREDIENTS

- 125 ml water
- 1 tsp sugar
- 1 tsp instant coffee
- 100 ml milk
- 4 ice cubes

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser mit Zucker und Instantkaffee in Mia geben und kalt aufschäumen.
- 2 Eiswürfel in ein Glas geben. Geschäumten Kaffee auf die Eiswürfel geben und mit Milch aufgießen.

PREPARATION

1. Add water and sugar mixed in with the instant coffee in Mia an froth cold.
2. Put ice cubes in a glas. Pour your now frothy coffee over the ice cubes and top up with milk.

Irish Coffee

Irish coffee



ZUTATEN

- 4 cl irischer Whiskey
- 1 TL brauner Zucker
- 9 cl heißer Kaffee
- 3 cl Sahne
- Nach Belieben etwas Kakao

INGREDIENTS

- 4 cl Irish whiskey
- 1 tsp brown sugar
- 9 cl hot coffee
- 3 cl cream
- Some cocoa to taste

ZUBEREITUNG

- 1 Kaffee mit braunem Zucker und Whiskey in ein Glas geben.
- 2 Mia mit Quirl-Aufsatz ausstatten und kalte Sahne einfüllen. Achte darauf, dass auch die Heizplatte kalt ist, bevor du Mia anschaltest. Programm für kalten Milchschaum auswählen. Mia ca. 30 Sekunden laufen lassen, bis sich feiner Schaum gebildet hat, die Sahne sollte nicht fest sein.
- 3 Sahneschaum auf den Kaffee geben und nach Belieben mit etwas Kakao bestreuen.

Tip: Whiskey für Irish Coffee nach deinem Geschmack: Jameson Irish Whiskey – der Klassiker, Green Spot – fruchtig, Teeling Small Batch – mild, Bushmills Black Bush – würzig.

PREPARATION

1. Mix coffee, brown sugar and whiskey in a glass.
2. Equip Mia with the whisk attachment and fill with cold cream. Make sure the hotplate is cold before turning on Mia. Select programme for cold milk foam. Let Mia run for about 30 seconds until fine foam has formed; the cream should not be firm.
3. Pour the cream foam on the coffee and sprinkle with cocoa to taste.

Tip: Select a whiskey for your Irish coffee that suits your taste: Jameson Irish Whiskey – the classic, Green Spot – fruity, Teeling Small Batch – mild, Bushmills Black Bush – spicy.

Matcha Latte

Matcha latte



ZUTATEN

- 1 TL Matchapulver
- 100 ml heißes Wasser (80 °C)
- 150 ml Vollmilch

Besonderes Zubehör

- Große Tasse oder kleine Schüssel

INGREDIENTS

- 1 tsp matcha powder
- 100 ml hot water (80 °C)
- 150 ml whole milk

Special accessories

- Large cup or small bowl

ZUBEREITUNG

- 1 Mia mit Quirl ausstatten. Heißes Wasser und Matchapulver dazugeben und im Programm für kalten Milchschaum zu einer homogenen Masse verrühren. In ein Glas umfüllen.
- 2 Milch in Mia heiß aufschäumen und auf den Matcha-Tee geben.

PREPARATION

1. Equip Mia with the whisk. Add hot water and matcha powder and mix in the cold milk froth programme to a homogeneous mass. Pour into a glass.
2. Froth the milk in Mia until hot and pour over the matcha tea.

Goldene Milch

Golden milk



0:10 h



1

ZUTATEN

- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 250 ml Mandelmilch
- Süße nach Wahl

Besonderes Zubehör

- Feinmaschiges Sieb

INGREDIENTS

- 1 tsp turmeric
- ½ tsp cinnamon
- ½ tsp ground ginger
- Pinch of cardamom
- Pinch of freshly grated black pepper
- Pinch of clove powder
- Pinch of grated nutmeg
- 250 ml almond milk
- Sweetener to taste

Special accessories

- Fine-mesh sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Gewürze in einer kleinen Schale miteinander vermengen.
- 2 Mandelmilch und Gewürzmischung in den Milch-
aufschäumer geben und heiß aufschäumen lassen.
- 3 Goldene Milch durch ein feinmaschiges Sieb in eine Tasse abseihen und heiß servieren.

PREPARATION

1. Mix the spices together in a small bowl.
2. Pour the almond milk and spice mixture into the milk frother and froth until hot.
3. Strain the golden milk through a fine-mesh sieve into a cup and serve hot.

Ingwer-Honig-Milch

Ginger honey milk



0:10 h



1

ZUTATEN

- 1 cm Ingwer
- 1 Msp Kardamom
- 1 TL frischer Zitronenabrieb
- 2 TL Honig
- 250 ml Milch
- 1 Prise Zimt

Besonderes Zubehör

- Knoblauchpresse

INGREDIENTS

- 1 cm ginger
- 1 pinch of cardamom
- 1 tsp fresh lemon zest
- 2 tsp honey
- 250 ml milk
- 1 pinch of cinnamon

Special accessories

- Garlic press

ZUBEREITUNG

- 1 Flache Rührscheibe einsetzen.
- 2 Ingwer schälen und mit der Knoblauchpresse in Mias Behälter pressen.
- 3 Kardamom, Zitronenabrieb und Honig dazugeben und Milch einfüllen. Das Programm zum Milcherhitzen auswählen.
- 4 In ein Glas geben und nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen.

PREPARATION

1. Insert the flat stirrer disc.
2. Peel the ginger and press with the garlic press into Mia's container.
3. Add cardamom, lemon zest, honey and milk and select the program for milk heating.
4. Pour into a glass and sprinkle with cinnamon at will.

Mexican Hot Chocolate

Mexican hot chocolate



ZUTATEN

- 50 g hochwertige Zartbitterschokolade
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Chiliflocken
- 250 ml Milch
- 1 Prise Zimt

INGREDIENTS

- 50 g high-quality dark chocolate
- 1 tsp sugar
- 1 pinch of salt
- ¼ tsp chili flakes
- 250 ml milk
- 1 pinch of cinnamon

ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade fein reiben und in eine Tasse geben.
Zucker, Salz und Chili dazugeben.
- 2 Milch im Programm für heißen Milchschaum aufschäumen und in die Tasse geben.
- 3 Mit einem Löffel durch die Tasse rühren, sodass sich die Schokolade auflöst.
- 4 Nach Belieben mit etwas Chili, Schokospänen und Zimt bestreuen und servieren.

Tip: Experimentiere mit dem Schärfegrad, indem du verschiedene Chilisorten, Chilipulver oder frische Chili verwendest.

PREPARATION

1. Finely chop the chocolate and place in a cup.
Add sugar, salt and chilli.
2. Prepare milk using the hot milk froth programme and place in the cup.
3. Stir into the cup using a spoon to dissolve the chocolate.
4. Sprinkle with chilli, chocolate shavings and cinnamon at will and serve.

Tip: Experiment with the degree of spiciness by using different types of chili, chilli powder or fresh chilli.

Heiße Bananenmilch

Hot banana milk



ZUTATEN

- 1 ½ reife Bananen
- 1 Prise Zimt
- 1 Spritzer Zitrone
- 250 ml Milch

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Feinmaschiges Sieb

INGREDIENTS

- 1 ½ ripe bananas
- Pinch of cinnamon
- 1 splash lemon
- 250 ml milk

Special accessories

- Hand blender
- Fine-mesh sieve

ZUBEREITUNG

- 1** Banane in grobe Stücke schneiden und mit Milch, Zimt und Zitrone pürieren.
- 2** Mia mit flacher Rührscheibe ausstatten, Bananenmilch hineinfüllen und das Programm für Milch erhitzen auswählen.
- 3** Bananenmilch durch ein feinmaschiges Sieb in eine Tasse abseihen.

PREPARATION

- 1.** Cut the banana into chunks and puree with milk, cinnamon and lemon.
- 2.** Equip Mia with the flat stirrer, pour in the banana milk and select the milk heating program.
- 3.** Strain the banana milk through a fine-mesh sieve into a cup.

Chai Latte Konzentrat

Chai latte concentrate



ZUTATEN

- 1 Vanilleschote
- ½ cm Ingwer
- ½ TL Muskatnuss
- 1 l Mandelmilch
- 2 EL Honig
- 6 Anissterne
- 2 TL Orangenschale
- ½ TL Nelken
- 1 Prise Kardamom
- ¼ TL schwarze Pfefferkörner
- 50 g schwarzer Tee

Für den Latte

- 125 ml Chai Latte Konzentrat
- 125 ml Milch

INGREDIENTS

- 1 vanilla pod
- ½ cm ginger
- ½ tsp nutmeg
- 1 l almond milk
- 2 tbsp honey
- 6 anise stars
- 2 tsp orange peel
- ½ tsp cloves
- Pinch of cardamom
- ¼ tsp black peppercorns
- 50 g black tea

For the latte

- 125 ml chai latte concentrate
- 125 ml milk

ZUBEREITUNG

- 1** Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Muskatnuss fein reiben.
- 2** Zusammen mit den restlichen Zutaten, außer den Teeblättern, in einen Topf geben und erwärmen. Teeblätter hinzufügen und aufkochen lassen.
- 3** Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feinmaschiges Sieb geben und abkühlen lassen.
- 4** Für den Latte Konzentrat und Milch mischen und in Mia geben. Programm zum Milchaufschäumen auswählen und heiß aufschäumen.

PREPARATION

- 1.** Halve the vanilla pod and scrape out the marrow. Peel the ginger and cut into pieces. Finely grate the nutmeg.
- 2.** Place in a saucepan with the remaining ingredients, except the tea leaves, and heat. Add tea leaves and bring to a boil.
- 3.** Cook under constant stirring for 5 minutes. Remove from heat and let stand for 30 minutes. Pass through a fine-mesh sieve and allow to cool.
- 4.** For the latte, mix the concentrate and milk and pour into Mia. Select the programme for milk frothing and froth until hot.



Rezeptebuch Elektrischer Milchaufschäumer Mia

Artikel-Nr.: 943296

Stand: Mai 2024

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

E-Mail: info@kronenburg-handel.de

Internet: www.springlane.de



Artikelnr. Rezeptheft: 943642

