

Mit dieser Anleitung werden Sie Milchschaum wie ein Profi-Barista zubereiten!

1. Verwenden Sie unbedingt kalte Milch. Der Fettgehalt ist irrelevant.
2. Spülen Sie Ihr Milchaufschäumkännchen vor dem Milch einfüllen mit eiskaltem Wasser ab. So bleibt die Milch auf jeden Fall kalt.
3. Drehen Sie die Dampfdüse ein Mal kurz voll auf, bevor Sie diese in die Milch eintauchen. Dadurch entweicht evtl. Kondenswasser.
4. Tauchen Sie die Dampfdüse bis kurz unter die Milchoberfläche ein. Dann ziehen Sie die Milch mit einem "Schlurfgeräusch" bis zu 50% des vorherigen Volumens nach oben.
5. Ist der Milchspiegel im Kännchen um die besagte Hälfte gestiegen, tauchen Sie die Dampfdüse bis ca. 1-2 cm über dem Kannenboden ein. Dieser Vorgang wird "rollen" genannt. Sie erreichen hiermit einen cremigen, feinporigen Milchschaum. Die Dauer des "Rollens" hängt von der aufzuschäumenden Milchmenge ab. "Rollen" Sie die Milch solange, bis sich die Außenwand des Kännchens "warm bis leicht heiß" anfühlt. Wird die Milch zu heiß, fällt der Milchschaum wieder in sich zusammen und wird flüssig. Sehr schnell werden Sie das richtige Gespür dafür entwickeln :-)
6. Den Dampfgregler schließen. Jetzt sollte es schnell gehen: Klopfen Sie das Milchkännchen 1-2 Mal leicht auf der Arbeitsplatte auf, damit letzte größere Luftbläschen im Milchschaum verschwinden.
7. Schwenken Sie nun den Milchschaum 1-2 Runden im Kännchen und gießen Sie ihn in die Tasse mit dem vorher gezogenen Espresso/Kaffee. Die Schritte 6 und 7 sollten 30 Sekunden optimaler Weise nicht überschreiten, da sich ansonsten die homogene Milchschaummasse wieder verflüchtigt/absetzt. Aus diesem Grund wird der Espresso/Kaffee immer vor dem Aufschäumen der Milch zubereitet.
8. Bonus: Verwenden Sie ein Kännchen mit spitz zulaufendem Ausguss Schnabel [wie zum Beispiel dieses \(hier klicken!\)](#).
9. Bonus: Mit der richtigen Gießgeschwindigkeit des Milchschaums auf die Espresso-/Kaffeecrema lernen Sie mit der Zeit die Oberfläche mit Mustern zu verzieren ("Latteart") und zaubern Ihren Gästen ein erstes Lächeln in´s Gesicht :-)
10. Bonus: Nach dem ersten Schluck Ihrer zubereiteten Kaffeeköstlichkeit erhalten Sie (hoffentlich) ein zweites Lächeln :-))

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Zubereiten Ihrer Kaffeekreationen!

Herzliche Grüße,
Christopher Klug