



# GEROOSTERDE MARSHMALLOW KOFFIE

## INGREDIËNTEN

Voor één kop:

- 1 kop SENSEO(R) Classic koffie of Douwe Egberts filterkoffie
- 150 ml melk
- 6 marshmallows

Voor twee koppen:

- 1 kop SENSEO® Classic
- 150 ml melk
- 5 marshmallows

## BENODIGDHEDEN

- 1 of 2 glazen
- Oven en bakplaat
- Bakpapier
- SENSEO® melkopschuimer





# BEREIDING

## STAP 1

Verwarm de grill van de oven voor op 200 graden.

## STAP 2

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak hierop één of twee marshmallow-bloemen door één marshmallow in het midden te leggen, met vijf eromheen (wel zodat ze elkaar raken). Schuif de ovenplaat onder de grill en blijf erbij staan. Grill de marshmallows tot ze aan elkaar geplakt zijn en een mooi bruin korstje hebben. Dit kan snel gaan! Haal de ovenplaat uit de oven en laat de marshmallows afkoelen.

## STAP 3

Zet één kop SENSEO® Classic koffie of Douwe Egberts filterkoffie

## STAP 4

Schuim warme melk op met de SENSEO® melkopschuimer.

## STAP 5

Schenk de geschuimde melk over je koffie. Pak de marshmallow bloem(en) voorzichtig op (of schuif er een spatel onder) en leg op het melkschuim. Besprenkel eventueel met Douwe Egberts Karamelsiroop.

# GENIETEN!