



Alles in Butter

Der Genuss-Podcast mit
Carolin Courts und Uwe Schulz

Turiner Schokoladen-Kaffee (à la Café Al Bicerin)

Der perfekte Kompromiss aus herb und süß. Belebend und besänftigend zugleich. Geht auch kalt und ohne Schlagsahne – aber "mit allem" ist es noch köstlicher.

Zutaten für 2 Personen

- 2 Tassen Espresso (ristretto - kurz, stark)
- 300 ml Milch
- 90 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

- Erhitzen Sie die Milch in einem Topf. Die Milch soll heiß sein, aber nicht kochen.
- Zerkleinern Sie die Schokolade und geben Sie sie in die heiße Milch.
- Rühren Sie so lange, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
- Bereiten Sie starken Espresso zu.
- Schlagen Sie die Sahne halbsteif. Sie soll eher cremig sein.
- Gießen Sie zuerst den Espresso in ein kleines Glas (daher der Name Bicerin) oder eine Tasse.
- Gießen Sie anschließend die heiße Schokoladenmilch vorsichtig dazu.
- Geben Sie zum Schluss die halbsteif geschlagene Sahne auf das Getränk.

So trinken Sie den Bicerin

- Rühren Sie das Getränk nicht um.
- Trinken Sie direkt aus dem Glas oder der Tasse.
- Zuerst schmecken Sie die kühle, cremige Sahne.
- Danach genießen Sie die heiße Mischung aus Espresso und Schokolade.
- Die verschiedenen Schichten sorgen für den besonderen Geschmack.

„Alles in Butter“ vom 05.09.2026

Autor: Uwe Schulz

Redaktion: Chris Hulin