

# Evidence

DAS REZEPTBUCH ZUR EA89-SERIE



**KRUPS**

# Intro

Haben Sie auch den Traum, morgens ganz einfach einen perfekten Cappuccino zu bekommen, nach dem Lunch einen kräftigen Espresso, nachmittags zum Kuchen den klassischen Kaffee und abends perfekt temperiertes Heisswasser für einen genussvollen Tee?

Dann heißen wir Sie willkommen in der Welt der KRUPS Kaffeevollautomaten: Auf Knopfdruck zaubert die Evidence vielseitigen Kaffeegenuss, immer frisch gemahlen, perfekt temperiert und individuell programmiert.



# Inhaltsverzeichnis

Grundwissen	5
Evidence OLED Textdisplay	7
Getränkesspezialitäten-Übersicht	9
Espresso-Rezepte	11
Café del Tiempo	11
Caffè Corretto   Affogato	15
Espresso Orange   Barraquito	17
Shakerado   Granita al Caffé con Panna	19
Espresso Tonic   Master Ron	21
Milchschaum-Rezepte	23
Weiße Trinkschokolade	23
Babyccino   Marshmallow Kakao	25
Cappuccino-Rezepte	27
Iced Cappuccino	27
Cappuccino Orange   Marocchino	29
Flat-White-Rezepte	31
Caramelito	31
Macchiato-Rezepte	33
Chili-Schokoladen-Zucker	33
Latte-Macchiato-Rezepte	35
Baileys Latte	35
Honey Iced Latte   Eierlikör Latte Macchiato	37
Long-Coffee-/Café-Crème-Rezepte	39
Kaffee Gloria	39
Milchkaffee-Rezepte	41
Kokos-Milchkaffee	41
Teerezepte	43
Matcha Latte	43
Chai Latte mit Koffein   Chai Latte ohne Koffein	45

# Auswahl des Kaffees

Sie haben sich für eine Kaffeesorte (zumeist *Coffea Arabica* oder *Coffea Canephora*, deren bekannte Varietät *Robusta* ist) und deren Röstung (von „light“ bis „dark roast“ für Kaffeespezialitäten von Espresso bis Kaffee) entschieden.

Auch KRUPS bietet mit seinem BEST Kaffee eine ideale Bohnenmischung für Kaffeevollautomaten wie die Evidence an.

Wie verarbeitet jetzt die KRUPS Evidence die Kaffeebohnen zum besten Genuss?



# Mahlgrad und Wasserhärte

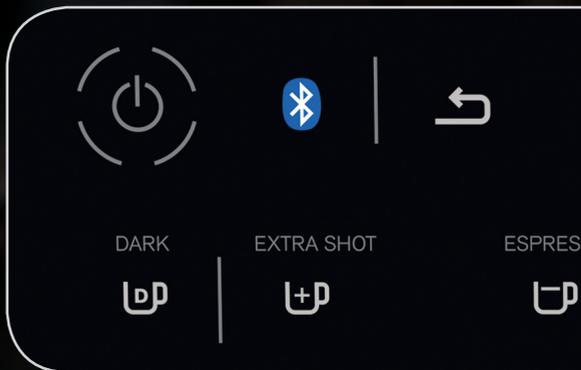
Der Mahlgrad der Kaffeebohnen entscheidet über das Maß der Extraktion, also der Abgabe von Aromen und Stoffen beim Brühen an das Wasser. Zuerst lösen sich hauptsächlich die fettlöslichen Geschmacksstoffe und damit die Hauptaromen, danach die feineren, die dem Kaffee Würze, Balance und Klasse geben, am Ende die Bitterstoffe und Gerbsäuren. Beim Mahlen gilt daher: Je kleiner die Tasse, desto feiner der Mahlgrad. Und: Je feiner der Mahlgrad des Kaffees, desto kürzer sollte die Kontaktzeit mit dem Wasser sein.

Da ein Kaffee zu 98% aus Wasser besteht, hat die Wasserhärte einen hohen Einfluss auf die Kaffeequalität. Die ideale Wasserhärte beträgt 5-8 °dH. Zu weiches Wasser betont die im Wasser enthaltenen Säuren, zu hartes Wasser verkalkt die Maschine und verstumpft das Aroma. Mit ihrem Wasserfilter ist die Evidenz für jedes Wasser gut gerüstet.

# Evidence OLED Textdisplay



Der Mahlgrad lässt sich im Bohnenbehälter einstellen. 3 Einstellungen von fein bis grob mit Feinjustierung.



Ein- und Ausschalten der Maschine, zur Inbetriebnahme lange drücken



Bluetooth-Funktion: bei blauem Licht ist die Maschine verbunden und kann per App angesteuert werden  
(Diese Funktion ist je nach Ausstattung nicht bei allen Geräten integriert)



Zurück Taste, Stop bei laufender Anwendung



Navigation im Menü nach oben, Erhöhen des ausgewählten Parameters um Eins



Navigation im Menü nach unten, Verringern des ausgewählten Parameters um Eins



Bestätigung der Auswahl

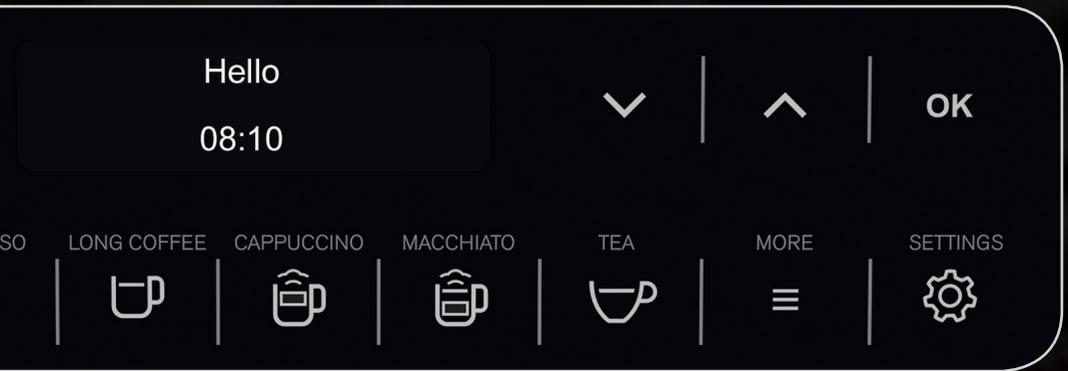


DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich die ausgewählte Zubereitung extrastark einstellen)



EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich ein starker Espresso zur ausgewählten Zubereitung hinzugeben)

# mit Sensor-Touch-Bedienfeld



Starten der Zubereitung eines ESPRESSO



Starten der Zubereitung eines LONG COFFEE



Starten der Zubereitung eines CAPPUCCINO  
(erst aufgeschäumte Milch mit anschließender  
Zugabe von Kaffee)



Starten der Zubereitung eines MACCHIATO  
(erst Kaffee mit anschließender Zugabe von  
aufgeschäumter Milch)



TEA (Zugang zum Menü zur Zubereitung von  
Grüner Tee · Schwarzer Tee · Kräutertee -  
3 unterschiedliche Heißwassertemperaturen)



MORE  
Zugang zu weiteren Zubereitungen:  
Ristretto, Doppio, Americano, Milchschaum



SETTINGS  
Zugang zum Hauptmenü (Maschineneinstellung:  
Wasserhärte, Uhrzeit, Wartung, Produktinfos)

# Getränkesspezialitäten-Übersicht

Alle Getränkesspezialitäten, die die Evidence auf Knopfdruck für Sie zubereitet, können individuell verändert werden.

Mit den Hoch- und Runter-Tasten (rechts im Display neben ok) kann sowohl die Kaffeemenge, als auch die Milchmenge Ihrem Geschmack angepasst werden. Die Evidence merkt sich jeweils die letzte Einstellung. Über das Menu Settings können alle Einstellungen wieder zurückgesetzt werden.

Die Funktionen D (DARK = extrastarke Zubereitung) und + (EXTRA SHOT = ein starker Espresso zusätzlich) lassen sich zu allen Getränken hinzuwählen.

## ESPRESSO:

Seite 10



Zubereitung eines ESPRESSO  
(von 40 - 70 ml individuell einstellbar)

## LONG COFFEE / CAFFÈ CREME:

Seite 38



Zubereitung eines LONG COFFEE  
(von 80 - 180 ml individuell einstellbar)

## CAPPUCCINO:

Seite 26



Zubereitung eines CAPPUCCINO  
(erst 5 - 60 Sek. aufgeschäumte Milch, dann  
20 - 160 ml Kaffee jew. individuell einstellbar)

## MACCHIATO:

Seite 32



Zubereitung eines MACCHIATO  
(erst 20 - 160 ml Kaffee, dann 5 - 60 Sek. auf-  
geschäumte Milch, jew. individuell einstellbar)

## TEE:

Seite 42



Zubereitung von TEE (20 - 300ml  
Grüner Tee · Schwarzer Tee · Kräutertee  
3 unterschiedl. Heißwassertemperaturen)

## und Zubereitungsarten:

### MORE:



Zugang zu weiteren Zubereitungen:

RISTRETTO: 20 - 35 ml Espresso

Seite 13



DOPPIO: 60 - 140 ml Espresso,  
2 Mahlvorgänge = doppelte Kaffeemenge

AMERICANO: 90 - 230 ml Espresso  
2 Mahlvorgänge = doppelte Kaffeemenge  
+ heißes Wasser



MILCHSCHAUM: 5 - 60 Sek Aufschäumen der Milch

Seite 22

## Weitere Lieblings-Kaffees:

### LATTE MACCHIATO:

Seite 34



CAPPUCCINO Taste wie folgt einstellen:  
erst 38 Sekunden aufgeschäumte Milch,  
dann 40 ml Espresso

### FLAT WHITE:

Seite 30



MACCHIATO Taste wie folgt einstellen:  
erst 40 ml Kaffee, dann 15 Sekunden  
aufgeschäumte Milch

### MILCHKAFFEE:

Seite 40



MACCHIATO Taste wie folgt einstellen:  
erst 150 ml Kaffee, dann 20 Sekunden  
aufgeschäumte Milch

# Espresso

Die Wurzeln des Espresso sind in der italienischen Metropole Mailand zu finden. Dort wurde die Zubereitungsart entwickelt, durch fein gemahlenes Kaffeemehl mit hohem Druck heißes Wasser zu pressen. „Esprimere“ bedeutet frei übersetzt aus dem Italienischen: unter Druck gesetzt. Um 1900 wurden in den mailändischen Bars auf ausdrücklichen Kundenwunsch die ersten Espressi serviert und von dort trat das italienische Kultgetränk seinen Siegeszug um die Welt an.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



Starten der Zubereitung eines ESPRESSO,  
von 40 - 70 ml individuell einstellbar



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der  
Espresso extrastark zubereiten)

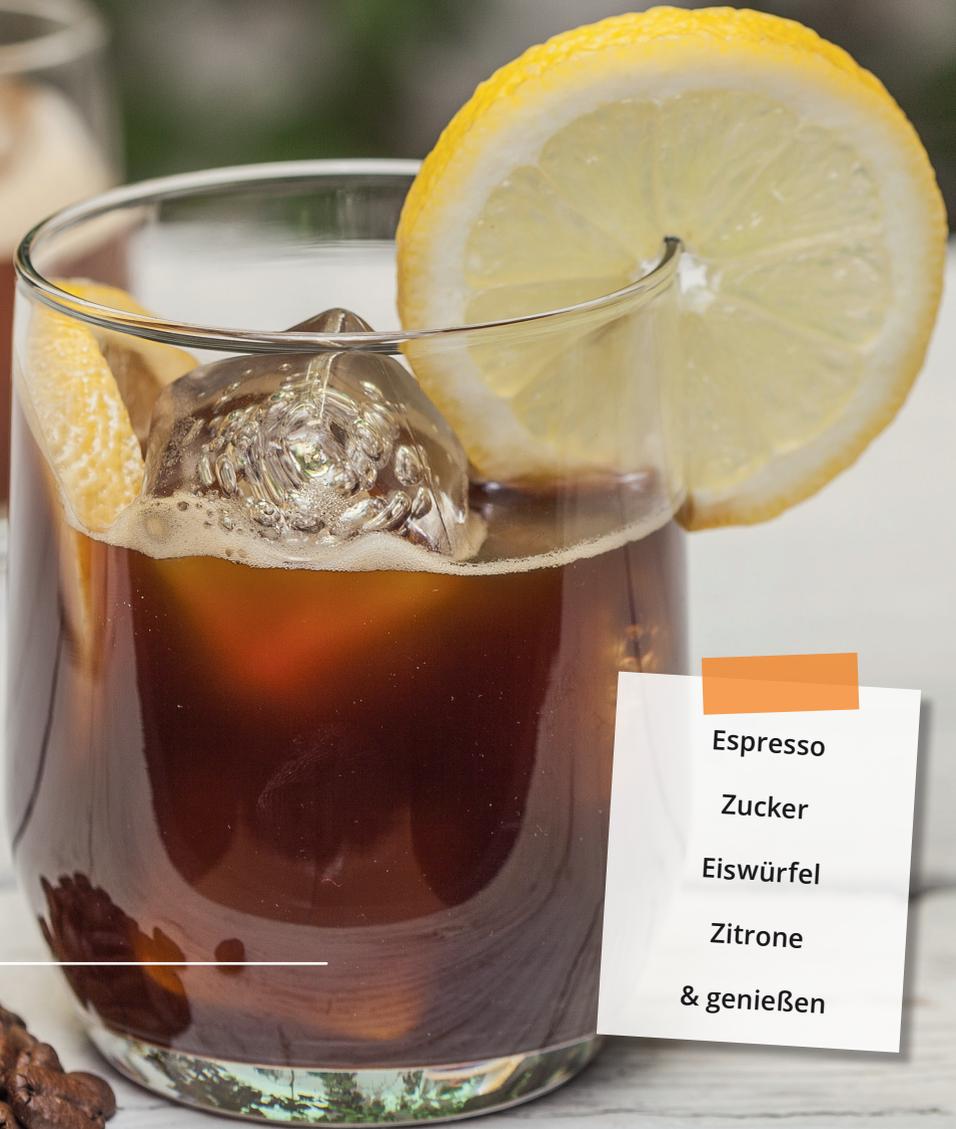


EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise ein  
(zweiter) starker Espresso hinzufügen)

---

**CAFÉ DEL TIEMPO**

Espressoröstung, Mahlgrad fein, Espresso zubereiten.  
Den Espresso je nach Geschmack in der Espressotasse süßen.  
Diese Spezialität aus Valencia wird zusammen mit einem Glas mit  
Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe serviert. Zum Trinken wird  
der Espresso in das Glas mit den Eiswürfeln gegossen.



Espresso  
Zucker  
Eiswürfel  
Zitrone  
& genießen

# Espresso

Je nach verwendeter Wasser- und Kaffeemenge ergeben sich verschiedene Espressovarianten. Wird die Wassermenge reduziert, erhält man einen **RISTRETTO**. Verdoppelt man sie, wird aus dem Espresso ein **LUNGO**. Verwendet man die doppelte Menge an Kaffee und behält die Wassermenge bei, ist das Ergebnis ein **DOPPIO**. Wird einem normalen Espresso nachträglich zusätzlich die gleiche oder doppelte Menge heißen Wassers hinzugefügt, wird dieses Getränk als **AMERICANO** bezeichnet.



**MORE**  
(Zugang zu weiteren Zubereitungen)



mit den Tasten hoch und runter  
wählen Sie das gewünschte Getränk aus:



**RISTRETTO**  
**DOPPIO**  
**AMERICANO**

**OK**

mit OK bestätigen



die gewünschte Menge lässt sich individuell einstellen:

**RISTRETTO** (20 - 35 ml Espresso)

**DOPPIO** (60 - 140 ml Espresso,  
2 Mahlvorgänge = doppelte Kaffeemenge)



**AMERICANO** (90 - 230 ml Espresso,  
2 Mahlvorgänge = doppelte Kaffeemenge + heißes Wasser)

**RISTRETTO:** Die „verkürzte“ Variante des Espressos. Er wird mit der gleichen Menge Pulver, aber nur mit etwa halb so viel Wasser zubereitet wie ein Espresso. Ein Ristretto ist damit noch geschmacksintensiver und stärker als der Espresso.

**DOPPIO:** ‚Doppelter Espresso‘. Für einen Doppio benötigen Sie die doppelte Menge Kaffee sowie die doppelte Menge Wasser.

**AMERICANO:** Hierbei handelt es sich um eine Art „gestreckten“ Espresso, der zunächst in eine große Tasse gefüllt und im Anschluss mit Wasser angereichert wird. So wird der originäre Geschmack eines Espresso nicht verfälscht, die Intensität jedoch abgeschwächt.

**LUNGO:** So nennt man die italienische Espresso-variation, bei der ein normaler Espresso mit der doppelten Menge an Wasser extrahiert wird.



Starten der Zubereitung eines ESPRESSO (60 ml)





Espresso  
20 ml Grappa  
Zucker

## AFFOGATO

Eine Kugel Vanille- oder Crema-Eis in ein 200 ml Glas geben und einen Espresso direkt darüber laufen lassen. Sofort servieren.

Espressorostung  
(Mahlgrad fein einstellen)



Starten der Zubereitung eines ESPRESSO (40 ml)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der Espresso extrastark zubereiten)



## CAFFÈ CORRETTO

„Korrigierter Espresso“ bedeutet der Name dieser Kaffeespezialität ins Deutsche übersetzt. Gemeint ist die Verbesserung – und diese erfolgt durch die Beigabe von Alkohol. In Italien wird für einen Corretto meist Grappa verwendet.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



20 ml Grappa in eine Espressotasse füllen, dann Starten der Zubereitung eines ESPRESSO (40 ml)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der Espresso extrastark zubereiten)



Espresso

Vanille-Eis

oder Crema-Eis

## ESPRESSO ORANGE

Einen doppelten Espresso zubereiten und nach Belieben zuckern, danach den Espresso über einen Teelöffel vorsichtig in ein hohes Glas mit Orangensaft und Eiswürfeln gießen.

Mit einer Orangenscheibe garnieren.

Als Variante:

20 ml Orangenlikör zu dem Orangensaft und den Eiswürfeln geben, dann mit Espresso auffüllen.

Espresso­röstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)





doppelter Espresso

40 ml Orangensaft

Orangenscheibe

Eiswürfel

## BARRAQUITO

Für diese Spezialität der Kanaren in ein 200 ml Glas zuerst die gezuckerte Kondensmilch eingefüllt. Darauf den Licor 43 über einen Teelöffel laufen lassen, die Schichten sollen sich nicht vermischen. Dann den doppelten Espresso daraufschichten. Mit dem Milchschaum vorsichtig abdecken. Mit Zimt und Zitrone garnieren.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)



MORE  
(über das Menu MILCHSCHAUM auswählen  
und 5 Sekunden einstellen)



doppelter Espresso

20 ml Baileys

40 ml kalte Milch

1 TL Agavendicksaft

## GRANITA AL CAFFÉ CON PANNA

60 g Zucker in 4 Doppio (doppelter Espresso) auflösen, 200 ml kaltes Wasser hinzufügen, die Mischung ins Gefrierfach stellen, regelmäßig umrühren und aufbrechen, bis sie eine festere Konsistenz annimmt (durch den Zucker friert die Masse nicht komplett ein). 200 ml Sahne mit 30 g Zucker aufschlagen, Granita-Masse in vier Gläser füllen und die geschlagene Sahne als Topping drauf geben.

Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



MORE  
(über das Menü DOPPIO 60 ml einstellen  
und 4 x anwählen)



## SHAKERADO

Doppelter Espresso, Baileys, Milch und Agavendicksaft zusammen in einen Mixer geben oder mit einem Schneebesen zu einer leichten Creme verarbeiten.

In einem Martiniglas servieren.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der Espresso extrastark zubereiten)

Für 4 Granita:

4 doppelte Espresso

60 g + 30 g Zucker

200 ml Sahne



## ESPRESSO TONIC

Eiswürfel mit der Zitronenscheibe in ein Glas geben.  
Tonic Water auf die Eiswürfel gießen.  
Den heißen Espresso langsam von oben reinlaufen lassen,  
damit sich die beiden Flüssigkeiten nicht verbinden.

Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste drücken  
(60 ml für einen Espresso Lungo)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der  
Espresso extrastark zubereiten)



doppelter Espresso

1 Bio-Orange

20 ml Jägermeister

20 ml Rum

2 TL Brauner Zucker



60 ml Espresso Lungo

125 ml Tonic Water

Eiswürfel

Zitronenscheibe

## MASTER RON

Von einer gewaschenen Bio-Orange einen 1 cm breiten Streifen schälen, den Jägermeister, Rum und braunen Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker löst, der Alkohol zu verdampfen beginnt und die Aromen sich verbreiten. Dann die Flüssigkeit in ein Glas geben und die Orangenschale in den dazufließenden Espresso halten und in sich drehen, damit sich die ätherischen Öle in der Schale freisetzen. Mit frischen Orangenschalen garnieren.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)

# Milchschaum

Milchschaum krönt viele Kaffeespezialitäten. Wer ein paar Grundregeln beachtet, kann mit der Evidence den köstlichsten Milchschaum kreieren: H-Milch eignet sich besser als Frischmilch. Der Fettgehalt sollte nicht unter 1,5% und nicht über 3,5% liegen. „Milch“ auf pflanzlicher Basis (außer Kokosmilch) eignet sich zum Aufschäumen genauso wie laktosefreie Milch.



MORE  
Zugang zu weiteren Zubereitungen



mit den Wahl-Tasten  
MILCHSCHAUM auswählen



OK

mit OK bestätigen



mit den Wahl-tasten  
die gewünschte Menge Milch  
für 5 - 60 Sekunden aufschäumen



## WEISSE TRINKSCHOKOLADE

Weißer Schokolade in 100 ml Milch schmelzen.  
Schoko-Milch in ein Glas füllen und mit Milchschaum auffüllen.  
Zum Schluss mit etwas geriebenem Piment  
(oder wahlweise Zimt) bestäuben.



50 g weiße Schokolade

Milchschaum

1/4 TL gemahlener Piment

In eine Tasse die gewünschte Menge Milchschaum laufen lassen und mit etwas Kakaopulver bestäuben. Zum Schluß mit einigen Amarettini garnieren.

MORE  
Zugang zu weiteren Zubereitungen



mit den Wahl-Tasten  
MILCHSCHAUM auswählen



mit OK bestätigen



Milchschaum

2 TL Kakao

2 TL Zucker

Marshmallows

Milchschaum

Kakaopulver

Amarettini



## MARSHMALLOW KAKAO

2 TL Kakao (ungesüßt) mit 2 TL Zucker vermischen, die gewünschte Menge Milchschaum in die Tasse laufen lassen. Danach die Marshmallows auf dem Milchschaum platzieren und sofort genießen.



MORE  
Zugang zu weiteren Zubereitungen



mit den Wahl-Tasten  
MILCHSCHAUM auswählen



OK

mit OK bestätigen

# Cappuccino

Der Cappuccino ist ein gebürtiger Österreicher und dort unter dem Namen Kapuziner bekannt. Und dieser ist ein Mokka, der mit flüssiger Schlagsahne (Schlagobers) vermischt wird, wodurch er seine typische Färbung erhält. Es heißt, österreichische Soldaten hätten den Kapuziner nach Italien eingeführt, wo er sich im Laufe der Zeit zu dem uns bekannten Kultgetränk entwickelte. Der Cappuccino entsteht aus cremigem Milchschaum zu den ein starker Espresso hinzu gegeben wird.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



Starten der Zubereitung eines CAPPUCCINO  
(erst 5 - 60 Sekunden aufgeschäumte Milch,  
dann 20 - 160 ml Kaffee individuell einstellbar)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der  
Espresso extrastark zubereiten)



EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise ein  
(zweiter) starker Espresso hinzufügen)

---

## ICED CAPPUCCINO

Eiswürfel aus Espresso herstellen und ein Glas mit hellen (Wasser-) und dunklen (Espresso-)Eiswürfeln füllen.  
Einen Cappuccino zubereiten und mit Ahornsirup süßen.  
Entweder den Cappuccino zusammen mit dem Eiswürfel-Glas servieren oder direkt umfüllen und genießen.



Cappuccino

Eiswürfel

Ahornsirup





### Cappuccino

30 ml Orangenlikör

1 Bio-Orange

100 ml Sahne

1 El Puderzucker

## MAROCCHINO

Einen gehäuften Teelöffel Nutella an der Innenwand des Glases verstreichen oder etwas dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und durch Schwenkbewegungen am Innenrand eines Glases verteilen. Dann den Cappuccino in das Glas laufen lassen und mit etwas Milchschaum oder geschlagene Sahne krönen. Im Winter mit einer Prise Zimt (Nelken oder Anis) bestäuben.

Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



CAPPUCCINO Taste drücken  
(erst 38 Sek. Milch aufschäumen, dann 40 ml Espresso)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der  
Espresso extrastark zubereiten)



## CAPPUCCINO ORANGE

Die Sahne mit einem EL Puderzucker und abgeriebener Orangenschale steif schlagen. Orangencikör (z.B. Gran Marnier) und ein Orangenviertel in die vorgewärmten Gläser geben. Cappuccino darüberlaufen lassen. Die Sahne darauf verteilen und mit einem Holzspießchen aus Orangenvierteln garnieren. Sommervariante: Cappuccino süßen und im Eisfach unter gelegentlichem Rühren zu einem geistigen Cappuccino abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten in eisgekühlte Gläser füllen.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



CAPPUCCINO Taste drücken  
(erst 38 Sek. Milch aufschäumen, dann 40 ml Espresso)



Cappuccino

Nutella

Sahne

1 Prise Zimt

# Flat White

Ein Flat White ist die australisch-neuseeländische Variante eines Cappuccino. Beim Flat White soll der Kaffee allerdings noch mehr im Vordergrund stehen soll. Aus diesem Grund wird die Milch noch cremiger geschäumt als bei einem Cappuccino, sodass sich beim Einfüllen die Milch mit dem Kaffee zu einer geschmacklichen Einheit vermischt.

Tipp der Barista: die geschäumte Milch in ein extra Kännchen fließen lassen und dann in Kreisen in den Espresso gießen... oder sich auch einmal an Latte Art, also dem Malen von Figuren mit dem Milchschaum versuchen.



Espresso röstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



Starten der Zubereitung eines MACCHIATO  
(=erst 40ml Espresso, dann 15 Sek. Milch aufschäumen)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der Espresso extrastark zubereiten)



EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise ein (zweiter) starker Espresso hinzufügen)

---

## CARAMELITO

Einen Flat White zubereiten und mit feinen, dünnen Streifen Karamell-Sirup verzieren.

Achtung, es benötigt etwas Übung, dass der Karamell-Sirup nicht untergeht (es spielt aber für das Geschmackserlebnis keine Rolle).



Flat White

Milchschaum

Karamell-Sirup

# Macchiato

Ein Macchiato besteht aus Espresso und einer geringen Menge aufgeschäumter Milch. Da beim Macchiato der Kaffeegeschmack gegenüber der Milch im Vordergrund stehen soll, darf das Verhältnis der Milch zum Kaffee nicht zu hoch sein. Aus diesem Grund wird die Milch auf den Espresso gegeben: Ähnlich, aber deutlicher als beim Cappuccino setzt sich die Crema des Espresso auf dem Milchschaum ab, sodass beim Macchiato der Kaffeegeschmack vom ersten Schluck an präsent ist. Die Milch sorgt hingegen für eine mildere Geschmacksnote als bei einem Espresso.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



Zubereitung eines MACCHIATO  
(erst 20 - 160 ml Kaffee, dann 5 - 60 Sek.  
aufgeschäumte Milch, jeweils individuell einstellbar)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der  
Espresso extrastark zubereiten)



EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise ein  
(zweiter) starker Espresso hinzufügen)

## CHILI-SCHOKOLADEN-ZUCKER

Zu heißer Schokolade, Espresso, Espresso Macchiato,  
Latte Macchiato oder auf die Sahne zum Kaffee:  
Einfach die drei Zutaten zusammenmischen und nach Belieben  
zum Garnieren und Würzen verwenden.

Macchiato mit  
Chili-Schokoladen-Zucker

100 g Zucker

2 EL Schokoblättchen

1 EL Chiliflocken

# Latte Macchiato

„Latte Macchiato“ bedeutet übersetzt „befleckte Milch“. Im Gegensatz zum Cappuccino steht also hier die Milch im Vordergrund.

Im Prinzip aromatisiert der Espresso die Milch und verleiht ihr Farbe. Die typische Dreiteilung (flüssige Milch, Espresso, Milchschaum) wird erzielt, indem erst die aufgeschäumte Milch ins Glas gegeben und dann der Espresso langsam aufgegossen wird. Je länger die Milch steht, desto klarer die Dreiteilung.



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



CAPPUCCINO Taste drücken  
(erst 38 Sek. Milch aufschäumen, dann 40ml Espresso)



DARK  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise der Espresso extrastark zubereiten)



EXTRA SHOT  
(mit dieser Funktion lässt sich wahlweise ein (zweiter) starker Espresso hinzufügen)

## BAILEYS LATTE

20 ml Baileys mit 140 ml kalter Milch in einem Glas mischen, Milchschauch einhängen und die MACCHIATO-Taste drücken. Erst 40 ml Espresso, dann 20 Sekunden aufschäumen der Baileys-Milch.



Latte Macchiato

20 ml Baileys

& genießen

## HONEY ICED LATTE

Ein 350 ml Glas komplett mit Eiswürfeln füllen und mit 120 ml kalter Milch aufgießen.  
In eine Espressotasse 2 TL Honig geben, einen doppelten Espresso darüber laufen lassen und umrühren, bis der Honig sich aufgelöst hat. Dann das Espresso-Honig-Gemisch langsam über die Milch gießen.

Espresso-Röstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)



Latte Macchiato  
30 ml Eierlikör  
1 TL brauner Zucker  
Sahne

Latte Macchiato

2 TL Honig

Eiswürfel

## EIERLIKÖR LATTE MACCHIATO

200 ml heiße Milch aufschäumen, den Eierlikör langsam auf die Milch gießen. Einen doppelten Espresso zubereiten, mit dem braunen Zucker vermischen und langsam über die Milch gießen. Mit einer Haube aus geschlagener Sahne servieren.



MORE  
(MILCHSCHAUM auswählen und 20 Sekunden einstellen)



Espressoröstung  
(Mahlgrad fein einstellen)



ESPRESSO Taste zweimal drücken (2 x 40 ml)

# Long Coffee / Café Crème

Beim Café Crème handelt es sich um eine lange Tasse Kaffee, die nach der Espressomethode zubereitet wird und durch das Druckverfahren eine feine Crema auf dem Kaffee aufweist.

Der Unterschied zum Espresso liegt jedoch im Geschmack: Durch die deutlich erhöhte Wassermenge, der hellen bis mittleren Kaffeebohnen-Röstung (statt der dunklen Espresso-Röstung) und der deutlich gröberen Mahlgradeinstellung werden vor allem die Hauptaromen und weniger Würz- und Bitterstoffe aus dem Kaffeemehl gelöst.

Der Café Crème ist besonders in der Schweiz verbreitet und sehr beliebt.



Kaffeeröstung  
(Mahlgrad grob einstellen)



LONG COFFEE Taste drücken  
(80 - 180 ml individuell einstellbar)

---

**KAFFEE GLORIA**

Der Kaffee Gloria ist ein Long Coffee, der im Verhältnis 3:1 mit Cognac gemischt wird. 150 ml Long Coffee zubereiten und mit 50 ml Cognac verfeinern. Passt perfekt am späten Nachmittag, um einen gemütlichen Abend am Kamin einzustimmen.



Café Crème  
oder  
Long Coffee

50 ml Cognac

# Milchkaffee

Ob Milchkaffee, Café au Lait, Caffè Latte, Cafè con Leche, Kaffee verkehrt oder Schümli – in jedem Land hat die Kaffeespezialität mit den gleichem Anteilen Milch und Kaffee ihren eigenen Namen.

Der Milchkaffee wird überall gerne als Morgen- oder Frühstückskaffee genossen. Eine Kaffeeröstung und ein grober Mahlgrad eignen sich am besten für seine Zubereitung.



Kaffeeröstung  
(Mahlgrad grob einstellen)



LONG COFFEE Taste Drücken  
(150 ml einstellen)



MORE  
(MILCHSCHAUM auswählen und 15 Sekunden einstellen)

## KOKOS-MILCH-KAFFEE

Die Kokos-Milch in einem Topf erwärmen und mit einem Schneebesen cremig schlagen. 200 ml frisch gebrühten Kaffee auf vier Milchschaalen verteilen, die Kokosmilch darübergießen und sofort servieren.



für 4 Schalen:

Long Coffee

1 Dose Kokos-Milch

# Heißwasser / Tee-Funktion

Tee-Liebhaber schätzen die Funktion der Evidence, Wasser auf drei unterschiedliche Temperaturen zu erwärmen, um verschiedene Teespezialitäten optimal aufzubrühen.

Grüner Tee: Heißwasser mit 64,4 °C

Schwarzen Tee: Heißwasser mit 74,9 °C

Kräuter-/Früchtetee: Heißwasser mit 85,5 °C



TEA

(Zugang zum Menü zur Zubereitung von Tee)



mit den Wahltaste auswählen:

Grüner Tee · Schwarzer Tee · Kräutertee

3 unterschiedliche Heißwassertemperaturen

20 - 300 ml individuell einstellbar



Für die Zubereitung von Tee-Spezialitäten mit Milchschaum, wird nach der Erwärmung des Heißwassers der Milchschaum erstellt. So kreieren Sie leckere Trendgetränke wie Matcha Latte und Chai-Latte perfekt und ganz einfach auf Knopfdruck.



MORE

(MILCHSCHAUM auswählen, 5 - 60 Sekunden

Aufschäumen der Milch, individuell einstellbar)

## MATCHA LATTE

1/2 TL Matcha-Tee (japanischer Grüntee in Pulverform)  
mit 50 ml Heißwasser (Einstellung GRÜNER TEE) übergießen und  
mit einem Schneebesen oder Bambusbesen schaumig schlagen.

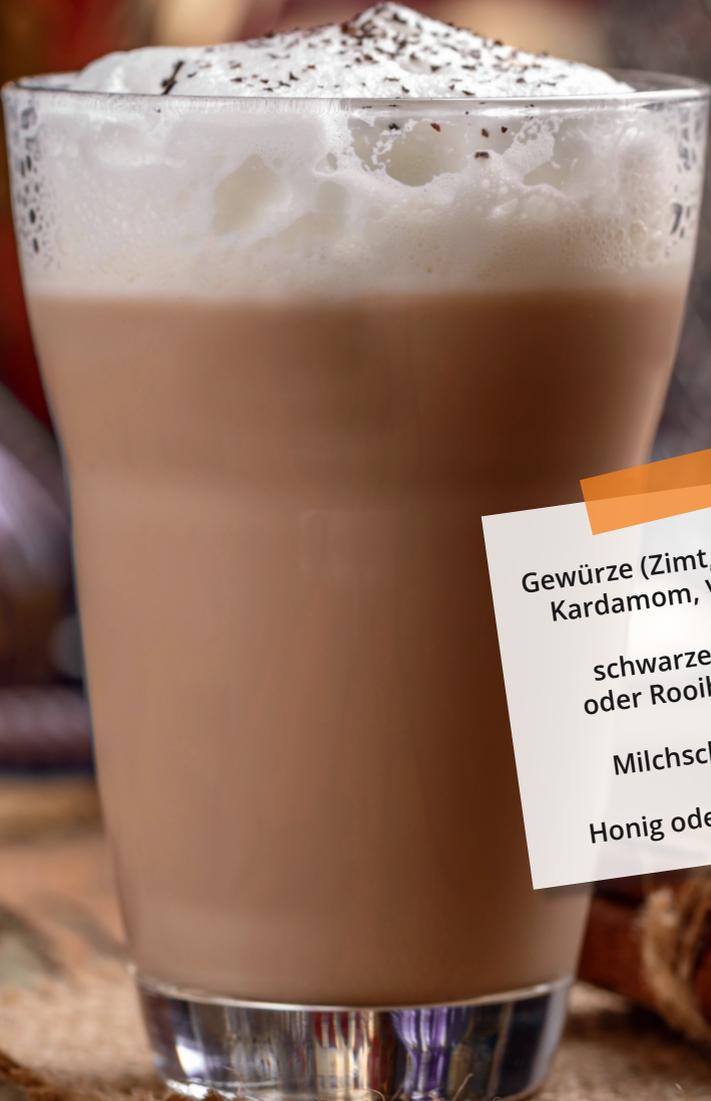
Dann 200 ml Milchschaum dazugeben und bei Bedarf  
mit Zucker oder Honig süßen.



Matcha-Tee

Milchschaum

Honig

A glass of spiced milk tea with a thick layer of white foam on top, garnished with dark spices. The glass is set on a rustic wooden surface with cinnamon sticks and vanilla beans scattered around. The background is a patterned fabric.

Gewürze (Zimt, Nelken,  
Kardamom, Vanille)

schwarzer Tee  
oder Rooibostee

Milchschaum

Honig oder Zucker

## CHAI LATTE MIT KOFFEIN

Jeweils eine Messerspitze gemahlene Zimt, Nelken, Kardamom und Vanille in ein 350 ml Glas geben und mit unaromatisiertem schwarzen Tee aufbrühen. Gewürze und Teeblätter durch ein Sieb abgeben und den Tee nach Bedarf süßen. Dann den Tee wieder in das Glas geben und 150 ml Milchschaum dazugeben.



TEA  
SCHWARZER TEE auswählen



MORE  
(MILCHSCHAUM auswählen,  
18 Sekunden Aufschäumen der Milch)

## CHAI LATTE OHNE KOFFEIN

Jeweils eine Messerspitze gemahlene Zimt, Nelken, Kardamom und Vanille in ein 350 ml Glas geben und mit unaromatisiertem Rooibostee aufbrühen. Gewürze und Teeblätter durch ein Sieb abgeben und den Tee nach Bedarf süßen. Dann den Tee wieder in das Glas geben und 150 ml Milchschaum dazugeben.



TEA  
KRÄUTERTEE auswählen



MORE  
(MILCHSCHAUM auswählen,  
18 Sekunden Aufschäumen der Milch)

Weitere Infos und Rezepte zur Evidence  
finden Sie in der App KRUPS Espresso  
oder unter: [www.krups.de](http://www.krups.de)



<b>IM TESTMAGAZIN - URTEIL</b>	
Krups Evidence EA893C	
<b>SEHR GUT</b>	<b>92,0 %</b>
Kaffeevollautomat im Onlinetest <a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a>	08/2017



**KRUPS**



Ein- und Ausschalten der Maschine  
Zur Inbetriebnahme lange drücken



Bluetooth-Licht, wenn es leuchtet ist die Maschine  
verbunden und kann per App angesteuert werden



Zurück Taste  
Stop bei laufender Anwendung



Navigation im Menü nach oben  
Erhöhen des ausgewählten Parameters um Eins



Navigation im Menü nach unten  
Verringern des ausgewählten Parameters um Eins



Bestätigung der Auswahl



Dark Funktion  
Mit dieser Taste lässt sich die Kaffeestärke erhöhen



Extra Shot Funktion / Mit dieser Taste lässt sich ein starker  
Espresso zur ausgewählten Zubereitung hinzugeben



Starten der Zubereitung eines Espresso



Starten der Zubereitung eines Kaffee



Starten der Zubereitung eines Cappuccino



Starten der Zubereitung eines Macchiato / Kaffee mit  
anschließender Zugabe von aufgeschäumter Milch



Zugang zum Menü zur Zubereitung von Tee: 3 Heißwasser-  
temperaturen für Grünen Tee, Schwarzen Tee und Kräutertee



Zugang zu weiteren Zubereitungen:  
Ristretto, aufgeschäumte Milch, Doppio, Americano



Zugang zum Hauptmenü (Maschineneinstellung, Mahlgrad,  
Wasserhärte, Uhrzeit, Wartung, Produktinformationen)



# KRUPS®

## Groupe SEB Deutschland GmbH

Theodor-Stern-Kai 1  
D-60596 Frankfurt am Main  
T: +49 (0) 69 8504-0 | F: +49 (0) 69 8504-530  
M: info@krups.de

## SEB Österreich Handels GmbH

Designer Outlet Straße 1/49  
A-7111 Parndorf  
T: +43 (0) 1 / 890 3476 | F: +43 (0) 1 / 890 3476 - 99  
M: info@krups.at

[WWW.KRUPS.DE](http://WWW.KRUPS.DE) | [WWW.KRUPS.AT](http://WWW.KRUPS.AT)