

Pumpkin Spice Latte - würzig und wunderbar

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Pumpkin Spice

- 2 Esslöffel Kürbispürree
- 2 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel Piment
- 2 Teelöffel Muskat
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 2 Esslöffel brauner Zucker

Für die Latte

- 500 ml Milch
- 2 Espressoshots
- Zimt für die Deko

Besonderes Zubehör

- Milchaufschäumer
- feines Sieb

Der Regen prasselt gemütlich ans Fenster, der Film wartet auf dein Startsignal und die Decke ist auch schon bereit: Für einen kuscheligen Nachmittag fehlt nur noch die richtige Begleitung. Egal ob Herbst, Winter, Frühling oder Sommer, in Sachen Gemütlichkeit reicht kein

Getränk einer ordentlichen Pumpkin Spice Latte das Wasser. Du kennst das Milchgetränk schon von den großen Coffeehouse-Ketten? Warte ab, bis du es erstmal selbst zubereitet hast. Wir mischen gleich etwas mehr Pumpkin Spice zusammen, so bist du schnell für den nächsten Einsatz gewappnet.

Es gibt zwei Möglichkeiten, dieses Getränk zuzubereiten:

- Im original amerikanischen Rezept wird Kürbispürree hinzugefügt. In den USA findest du es überall als Konserve - hier bei uns bieten es nur wenige große Supermärkte oder Geschäfte an, die sich auf die USA spezialisiert haben. Du kannst es aber ganz einfach selber machen und für deinen Vorrat in kleinen Portionen einfrieren. Dazu schneidest du Hokkaidokürbis in kleine Stücke und kochst ihn wie Kartoffeln ca. 15 Minuten in heißem Wasser, bis er weich wird. Wasser abgießen und durchpürieren. Eine genauere Anleitung findest du hier:
- Für den schnellen Genuss lässt du das Kürbispürree einfach weg und gibst stattdessen etwas Honig mit den Gewürzen zur heißen Milch.

- 1 -

Alle Gewürze vermischen.

- 2 -

Für Latte mit Kürbispürree: Pürree, Zucker und 1/2 TL Gewürzmischung pro Portion in einen Topf geben und ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Für Latte ohne Kürbispürree: 1/2 TL Gewürzmischung pro

Pumpkin Spice Latte - würzig und wunderbar

Portion mit Zucker vermengen.

- 3 -

Espresso zubereiten und gründlich mit dem Pumpkin Spice verrühren. Den Espresso durch ein feines Sieb abseihen um gröbere Gewürzrückstände auszusieben. Gewürz-Espresso auf die Tassen aufteilen.

- 4 -

Milch heiß aufschäumen. Milch erst aus größerer Höhe abwechselnd in beide Tassen fließen lassen. Dann den Behälter dicht über die Tassen halten und den Milchschaum mithilfe eines Löffels gleichmäßig aufteilen.

- 5 -

Zuletzt noch etwas Gewürzmischung auf den Milchschaum streuen und servieren. Restliche Gewürzmischung luftdicht aufbewahren.