

PUMPKIN SPICE LATTE

Zutaten:

Gewürzmischung:

2 EL Zimt, gemahlen
2 TL Ingwer, gemahlen
2 TL Muskat, gemahlen
1,5 TL Nelke, gemahlen

Füllung:

200ml Mandelmilch (oder eine
Milch deiner Wahl)
40ml frisch gebrühter Espresso
1 EL Kürbispüree (Hokkaido)
1 EL Gewürzmischung
1 EL Agavendicksaft

Zubereitung:

- 1.** Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
- 2.** Kürbis klein Würfeln und in einem Topf mit Wasser weich kochen. Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren. Kleiner Tipp: friert die restlichen Kürbiswürfel einfach ein, so habt ihr für den nächsten Pumpkin Spice Latte gleich einen Vorrat im Haus!
- 3.** Als nächstes den Espresso kochen, Filterkaffee eignet sich hier auch als Alternative.
- 4.** Anschließend vermengt ihr die Gewürzmischung mit Agavendicksaft (oder einem anderen Dicksaft) zu einem Sirup, bis die Gewürze gut verteilt sind.
- 5.** Nun nacheinander das Kürbispüree mit dem Sirup und dem Espresso zusammen in eine Tasse geben und gut umrühren.
- 6.** Die Mandelmilch oder einen Pflanzendrink deiner Wahl erwärmen, aufschäumen und die Tasse aufgießen.
- 7.** Zu guter Letzt die Haube mit etwas Gewürzmischung verzieren

