Pumpkin Spice Latte

Viele Menschen freuen sich im Herbst auf einen heißen Pumpkin Spice Latte. Hier gibt es nun ein Rezept, wie man das Heißgetränk auch zu Hause zubereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

225 ml	Milch (225-250 ml)
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Ingwerpulver
1 Prise	Muskat (Pulver)
1 Prise	Nelkenpulver
1 EL	Agavendicksaft (oder Ahornsirup)
1 TL	Vanillesirup
1 EL	Kürbispüree
1 Tasse	Espresso (ca. 60-80 ml)

Optional

Nach Belieben	Gewürze (Piment und Kardamom)

Zubereitung

1. Für den **Pumpkin Spice Latte** die Gewürze mit dem Agavendicksaft und dem Vanillesirup in große Gläser geben. Anmerkung: Optional kann man zu den Gewürzen auch noch eine Prise Kardamom und/oder Piment hinzufügen. Da diese Gewürze aber sehr intensiv schmecken, ist dieser Schritt optional.

2. Nun das feine Kürbispüree unterrühren.

3. Jetzt den Espresso kochen und ebenfalls unterrühren.

4. Letztendlich die Milch (ca. 225-250 ml) am besten mit einem Milchaufschäumer heiß aufschäumen und in das Glas geben (gut umrühren). Die Milchkrone kann man zusätzlich mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp

Das Kürbispüree kann man schon fertig kaufen. Ansonsten einfach einen Hokkaido schälen, klein schneiden und der Mikrowelle mit ca. 1-2 EL Wasser auf höchster Stufe ca. 5-10 Minuten weich düsten. Danach sehr fein pürieren. Für die Gewürze gibt es ebenfalls fertige Gewürzmischungen zu kaufen. Wer sich also Arbeit ersparen möchte, kann auch zu einer Pumpkin Spice Latte-Gewürzmischung greifen.