PUMPKIN SPICE MIX & LATTE

Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Zur Zubereitung des Pumpkin Spice Mix alle Gewürze in einer Schüssel gut vermengen und in ein luftdichtes Gefäß umfüllen.

Für die Pumpkin Spice Latte die Milch (nach Wahl erhitzen und aufschäumen. Einen Espresso zubereiten und in einem Glas mit Pumpkin Spice Mix, Agavendicksaft und Kürbispüree verquirlen. Dann die geschäumte Milch aufgießen und vorsichtig verrühren. Mit einer Prise Spice Mix dekoriert sofort servieren.

TIPP
Kürbispüree bekommt man in vielen gut sortierten Supermärkten. Es lässt sich sehr einfach mit Hokkaidokürbis zubereiten. Dafür die gewünschte Menge Kürbis in Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser weichkochen. Dann das Wasser abgießen und die weichen Kürbiswürfel zu einem glatten Püree zerkleinern. In einem luftdichten Behälter hält sich das Püree im Kühlschrank etwa eine Woche.

ZUTATEN

Für den Spice Mix:
40 g Zimt, gemahlen
20 g Ingwer, gemahlen
15 g Nelke, gemahlen
20 g Muskatnuss, gemahlen

Für eine Pumpkin Spice Latte:
1 EL + 1 Prise Pumpkin Spice Mix
1 Espresso (30 ml)
1 TL Agavendicksaft
1 EL Kürbispüree (siehe Tipp)
150 ml Milch(alternative)

UTENSILIEN

kleine Schüssel, Waage, Milchaufschäumer