

## Pumpkin Spice Latte

---

Zutaten für 1 Glas Pumpkin Spice Latte:

50 ml Espresso

1-2 EL Honig oder Reissirup

50 g Kürbispüree

1 TL Pumpkin Spice Gewürz

250 ml Milch

Schlagobers

Zimt

Für das Kürbispüree wird ein Kürbis nach Wahl, z.B. Hokkaido, grob geschält, in Würfel geschnitten und mit einem Schluck Wasser bei kleiner Hitze weich gekocht. Mit dem Pürierstab fein pürieren und etwas abkühlen lassen.

Dann bereitet man den Espresso zu und mischt ihn mit dem Kürbispüree, dem Honig oder Reissirup und dem Pumpkin Spice Gewürz. Die Milch wird lauwarm erwärmt und mit dem Milchschaumer aufgeschäumt. Die aufgeschäumte Milch in ein hohes Glas gießen und die Espressomischung hineinleeren.

Nach Belieben mit aufgeschlagenem Schlagobers verzieren und mit Zimt bestäuben.

*Tipp: Mehr Kürbispüree zubereiten und als Beilage zu einem Hauptgericht in deftiger Variante dazureichen.*

