

## Pumpkin Spice Latte



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.



### Zutaten:

50 ml Espresso  
1 Msp Ingwer  
2 EL Kürbispüree  
230 ml Milch  
1/2 Msp Muskat, gerieben  
1 Msp Nelke(n)  
nach Belieben Schlagsahne  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Msp Zimt  
1/2 EL Zucker, braun



Küchenprofi Mini Kochtopf



Kockums Tasse aus Emaille,  
Cream Lux



KitchenAid Halbautomatische  
Espressomaschine ARTISAN  
in creme



Viva Scandinavia Teetasse  
Ella Classic, creme



KitchenAid Kaffeemühle  
Artisan in liebesapfelrot



Teelöffel von  
Windmühlenmesser  
Kirschbaum

1

Die Gewürze (Ingwer, Nelken, Zimt und Muskat) mit dem braunen Zucker vermischen.

2

Die Gewürz-Zucker-Mischung zusammen mit der Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter Umrühren vorsichtig erhitzen.

3

Vanilleextrakt und Kürbispüree hinzugeben und ca. 5 Minuten lang köcheln lassen.

4

In der Zwischenzeit 50 ml Espresso (doppelter Espresso) zubereiten und in eine größere Tasse geben.

5

Die Kürbis-Gewürz-Milch zum Espresso gießen und nach Belieben mit Schlagsahne und frischem Zimt bestreuen.

Kürbispüree kann fertig gekauft oder selbst hergestellt werden. Wenn Sie das Püree selber machen wollen ist es sinnvoll gleich eine größere Menge herzustellen und dann in kleineren Einheiten einzufrieren.