

PumkinSpice Latte mit Glühweinsirup



Zutaten und Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

- Glühweinsirup nach Geschmack
- 1 EL feines Kürbispüree
- Milch
- 1 frischer Espresso
- Schlagsahne, Zimt nach Belieben

Zubereitung:

Kürbispüree

Kürbis halbieren und aushöhlen. Kürbishälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft 180° C) auf der mittleren Schiene 45 - 60 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbishälften aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kürbisfleisch am besten mit einem Esslöffel von der Schale kratzen, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

PumkinSpice Latte mit Glühweinsirup

1 EL Kürbispüree mit ca. 1 EL Glühweinsirup vermengen und abschmecken.

Milch erwärmen und aufschäumen, den Espresso dazugeben. Den Glühwein-Kürbis-Sirup untermischen. PumkinSpice Latte in eine Tasse umfüllen, mit etwas Zimt bestäuben, und nach Belieben noch etwas Schlagsahne, eine Prise Zimt und einen Schuss Glühweinsirup oben drauf geben.

Tipp: Dieses Rezept schmeckt auch ganz ohne Espresso sehr lecker!

Guten Appetit!