

Rezept: Pumpkin Spice Latte

Zutaten für 2 Portionen:

Für die Gewürzmischung:

- 4 EL Zimtpulver
- 4 TL Muskatpulver
- 4 TL Ingwerpulver
- 3 TL Nelkenpulver/ Nelkenpfeffer

Für die Pumpkin Spice Latte:

- Agavensirup nach eigenem Geschmack
- 2 EL feines Kürbispüree
- Milch eurer Wahl
- 2 Tassen Espresso No. 1 „Guten Morgen“



Zubereitung:

1. Zuerst muss der Kürbis fein püriert werden. Verwendet für euer Pumpkin Spice Latte am besten einen Hokkaido-Kürbis. Schneidet diesen dafür in vier Teile, gebt die Stücke in kochendes Wasser und lasst diesen dort für ca. 20 Minuten ziehen. Danach könnt ihr den Kürbis mit einem Stabmixer ganz einfach zu einem feinen Püree zerkleinern. Das Kürbispüree hält sich eine Woche im Kühlschrank oder ihr könnt dieses für später im Tiefkühler lagern.

Tee Maass-Tipp: Vorportioniert euer Püree in Eiswürfelformen, dann habt ihr immer eine gute Menge für euren Pumpkin Spice Latte.

2. Für die Gewürzmischung die einzelnen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Wenn ihr echte Pumpkin Spice Latte – Junkies seid, könnt ihr direkt auch eine größere Menge vorbereiten und diese in einem Schraubglas oder Gewürzdose aufbewahren.
3. Für den Pumpkin Spice Latte zuerst den Agavensirup nach eigenem Bedarf und bevorzugter Süße zusammen mit ca. 2 Esslöffel der Gewürzmischung gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger Pumpkin-Spice-Sirup entsteht.
4. Dann die Milch eurer Wahl (probiert doch zum Beispiel mal Haselnussmilch) wie gewohnt erwärmen und aufschäumen. In der Zwischenzeit zwei Tassen Espresso No. 1 „Guten Morgen“ frisch aufbrühen. Die aufgeschäumte Milch auf zwei Gläser verteilen und die beiden Espressi zu dieser geben.
5. Nun müsst ihr nur noch einen EL des feinen Kürbispürees sowie den angemischten Sirup unterrühren. Mit etwas Zimt anrichten und den

Geschmack des Herbstes genießen.