



Pumpkin Spice Latte

Kürbis, Gewürze und ein Espresso verbinden sich mit Toffifee zu einem leckeren Latte!
Viel Spaß beim Nachmachen!

Zutaten:

für 1 Pumpkin Spice Latte:

- 1,5 EL Kürbispüree
- 3 Toffifee
- 1 EL geschlagene Sahne
- eine Prise Zimt, Muskat, Ingwer, Nelkenpfeffer, Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

für das Kürbispüree:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Zimt

Und so geht's:

1. Den Kürbis in Spalten schneiden und mit einer Prise Salz, etwas Zimt und Rapsöl marinieren.
2. Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten rösten, bis das Fruchtfleisch schön weich ist.
3. Für den Sirup: Agavendicksaft mit den Gewürzen verrühren.
4. Spice Latte: Die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Toffifee dazugeben und so lange rühren, bis sich die Toffifee aufgelöst haben.
5. Kurz mit einem Pürierstab pürieren.
6. Die Toffifee Milch durch ein feines Sieb in ein Glas geben.
7. Einen Espresso, Sirup und Kürbispüree dazugeben.
8. Eine Sahnehaube aufsprühen und mit Zimt und Toffifee dekorieren.
9. Gut umrühren und genießen.

