MEIN GENUSS



Iced Pumpkin Spice Latte



It’s a match!

Unser Kürbis Gewürz eignet sich perfekt für die Zubereitung von Kürbis Speisen und Trendgetränken!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Für das Kürbispüree: Das Innere aus dem Kürbis entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Währenddessen einen mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Kürbiswürfel bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind (8-15 Minuten).
2. Das Wasser durch ein Sieb abgießen, jedoch ein Glas der Kochflüssigkeit auffangen. Nun die Kürbiswürfel in einen Mixer geben und vollständig pürieren. Falls das Kürbispüree zu dickflüssig ist, kann es mit etwas von dem aufgehobenen Wasser verdünnt werden.
3. Das Kürbispüree mit dem Agavensirup und dem **Kürbis Gewürz** vermengen. Das Püree in den Kühlschrank stellen und vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Espresso Shots aus der Maschine lassen und diese ebenfalls kurz zum Abkühlen in den Gefrierschrank stellen.
4. Im letzten Schritt ausreichend große Gläser vorbereiten und jeweils 1 EL des kalten Kürbispürees in ein Glas füllen. Danach die Gläser mit Eiswürfeln auffüllen. Nun die Milch aufschäumen und 250 ml in ein Glas gießen. Zuletzt den Espresso hinzufügen. Diesen vorsichtig und langsam am Rand des Glases hineinlaufen lassen. **Fertig ist der Iced Pumpkin Spice Latte!**

Zutaten

500 g Kürbis (250 g Kürbispüree)
4 Espresso Shots
4 TL Kürbis Gewürz
4 EL Agavensirup/ Ahornsirup
1000 ml (Pflanzen-) Milch
Eiswürfel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.