



Kürbis-Latte

Gesamtzeit:
10 Minuten

Kategorie:
Getränk

Portionen:
1

Zutaten:

2 Portionen Espresso
1 Tasse Milch
3 EL Ahornsirup
3 EL Kürbispüree

½ TL Vanilleextrakt
¼ TL Pumpkin-Pie-Gewürz
eine Prise Meersalz
Zimt zum Garnieren

Zubereitung:

1.
Giessen Sie den Espresso in einen kleinen Topf und geben Sie Ahornsirup, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Gewürz und eine Prise Salz dazu.

2.
Erhitzen Sie die Mischung bei schwacher Hitze etwa 3–5 Minuten und rühren Sie dabei regelmässig um, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben.

3.
Schäumen Sie die Milch separat zu einem feinen, cremigen Schaum auf.

4.
Giessen Sie die Kürbis-Kaffee-Mischung in eine Tasse und geben Sie die aufgeschäumte Milch darauf. Garnieren Sie nach Geschmack mit Schlagrahm, Pumpkin-Pie-Gewürz oder Zimt.