

# Pumpkin Spice Gewürz und Kaffee



## Einkaufsliste:

### Für das Gewürz:

- 3 EL gemahlene Zimt
- 1 EL gemahlene Ingwer
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- ½ TL gemahlene Vanille
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- ½ TL gemahlene Piment

### Für den Pumpkin Spice Latte

#### 2 Tassen á 400 ml

- 500 ml Milch
- 40 g Kürbis-Püree
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Pumpkin Spice
- 200 ml starken Kaffee
- Sahne nach Belieben

## So wird's gemacht:

**Für das Gewürz** alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. In ein verschließbares Glas füllen und dunkel lagern.

**Für den Pumpkin Spice Latte:** 200 ml Milch mit dem Zucker erhitzen, Kürbis-Püree hinzugeben. 2/3 des Pumpkin Spice hinzugeben, gut verrühren. Restliche Milch aufschäumen. Starken Kaffee brühen. Milch-Kürbis-Masse auf die Tassen verteilen, mit dem Milchschaum auffüllen und zum Schluss den Kaffee aufgießen. Mit dem restlichen Gewürz bestreuen. Heiß servieren.

Wer möchte gibt noch geschlagene Sahne auf den Kaffee.

Hinweis zum Kürbis-Püree: Einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 200°C backen bis er weich ist, ca. 20-30 Minuten. Kürbis pürieren, in Gläser füllen und kalt stellen bzw. einfrieren.