

Pumpkin Pie Spice - Blondies & Latte



Einkaufsliste:

Für das Pumpkin Pie Spice:

1,5 TL Zimt
1 Prise Muskat
1/2 TL gemahlener Ingwer
1 Prise gemahlene Nelken
Vanille nach belieben

Für die Blondies (Backform

26x20 cm:

160g Mehl
120g Butter
150g brauner
Rohrohrzucker
1 Ei
220g Kürbispüree
1-2TL Pumpkin Pie Spice
100g weiße Schokolade

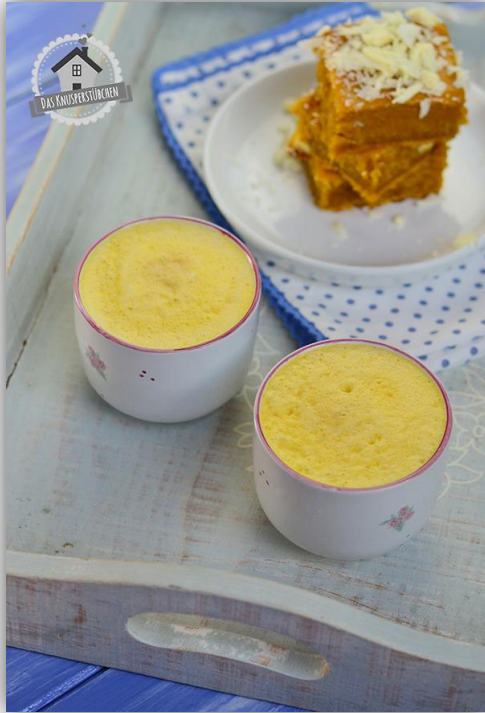
Für die Glasur:

40g weiße Schokolade
1EL Sahne oder Milch
1EL Kürbispüree

So wird's gemacht:

Für das Pumpkin Pie Spice alle Gewürze miteinander vermengen und luftdicht verpackt aufbewahren. Für die Blondies den Ofen auf 180°C vorheizen. Butter und Zucker sehr cremig schlagen, Ei unter Rühren hinzufügen. Nachdem das Ei gut mit der Butter-Zucker-Masse vermischt ist, das Kürbispüree unterrühren. Nun Mehl, Pumpkin Pie Spice sowie Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Weiße Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Teig gleichmäßig in die leicht eingefettete Form geben und die Blondies für ca. 20-25 Minuten backen. Der Teig sollte fest sein, bei der Holzstäbchenprobe sollte etwas Teig am Holzstab sein. Nicht zu lange backen, sonst werden die Blondies sehr hart und trocken!

Nun Schokolade gemeinsam mit dem Püree und der Milch/Sahne schmelzen und auf den abgekühlten Blondies verteilen. Etwas geraspelte weiße Schokolade nach Belieben über die Blondies streuen.



Einkaufsliste:

Für den Mocha/Latte:

150ml Milch
2EL Kürbispüree
1TL Pumpkin Pie Spice
50ml Espresso oder sehr
starken Kaffee
1TL golden syrup
nach Belieben 1 EL Kakao

So wird's gemacht:

Für den Kaffee: 2/3 der Milch erhitzen und das Kürbispüree (sollte sehr fein, ohne Stücke sein) sowie das Gewürz hinzugeben, gut umrühren. Nach Belieben auch Kakao sowie golden Syrup hinzufügen. Den Rest der Milch aufschäumen, Espresso kochen. Nun das Milch-Kürbis-Gemisch in eine große Tasse geben, aufgeschäumte Milch hinzugeben und mit dem Kaffee aufgießen. Nach Belieben mit Kakao oder Gewürz bestreuen.