

Pumpkin Spice Latte

Zutaten Für 3 Gläser zu je 220 ml

120 g Kürbispüree (siehe Anmerkung)

1/4 TL gemahlener Zimt

1/4 TL getrockneter, gemahlener Ingwer oder
ein kleines Stück frischer (siehe Anmerkung)

1/8 TL gemahlene Muskatnuss

4 Nelken

1 grüne Kardamomkapsel, Schale entfernt
(optional)

3/4 TL Vanille-Extrakt oder Vanillezucker

500 ml Milch

30 g Zucker (ca. 3 EL = relativ süß), für
moderate Süße Zucker reduzieren

300 ml Espresso oder starker Kaffee, heiß

Gemahlener Zimt zum bestreuen (optional)



Zubereitung

1. Kürbispüree und Gewürze in einen Topf geben. Vanille, Milch und Zucker zugeben, alles verrühren und auf dem Herd 10 Minuten leicht köcheln lassen. Oft umrühren.
2. Die Kürbismilch mit einem Löffel durch ein Sieb in einen Krug/Schüssel streichen. (Anmerkung: Das im Sieb zurückbleibende Kürbispüree schmeckt köstlich, Nelken und Kardamom entfernen und in Kuchen oder Porridge etc. verwenden.)
3. Wer möchte, kann einen Teil der gesiebten Kürbismilch zu Milchschaum aufschlagen.
4. Kaffee und Milch vermengen. Falls das Getränk nicht mehr ganz heiß ist, nochmals erhitzen. Milchschaum darüber leeren und mit gemahlenem Zimt bestreuen.

Anmerkung:

In den USA ist fertiges **Kürbispüree** in Dosen in jedem Supermarkt erhältlich. Nachdem das Püree in dieser Form in Österreich nicht erhältlich ist, kann ein entkernter, geschälter Kürbis (zB Hokkaido oder Butternuss) in Spalten gebacken werden, bis er weich ist - rund 30-40 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze. Anschließend pürieren. 350-400 g geschälter und entkernter Kürbis ergeben rund 150 g Püree.

Ingwer ist in diesem Rezept essentiell. Getrockneter, gemahlener Ingwer ist frischem vorzuziehen, da frischer Ingwer die Milch zum Stocken bringen kann. Wer nur eine frische Wurzel zur Verfügung hat, kann ein Stück Ingwer mit dem Kaffee erhitzen, anschließend den Ingwer entfernen und die Kürbis-Milch mit dem Kaffee mischen.

(Ursula Schersch, 19.10.2016)