



Menge 4 – 5 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

PUMPKIN-SPICE-LATTE

Ein Kaffeegetränk der besonderen Art!



Zubereitung

1. Für das Kürbispüree Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Wasser in einem Topf mit Deckel 10–15 Minuten weich kochen. Kürbis in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit 6 EL Kochwasser pürieren. Durch ein feines Sieb passieren.
2. Milch mit Diamant Coffee Sugar und Gewürzen in einen Topf geben und erhitzen. 250 g Kürbispüree dazugeben und gut unterrühren.
3. Mit Espresso mischen. Sahne nach Geschmack mit etwas Diamant Coffee Sugar süßen und schlagen.
4. Pumpkin-Spice-Latte mit Sahnehaube und Diamant Coffee Sugar bestreut heiß servieren.

Zutaten

Für das Kürbispüree:

Ca. 300 g	Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Hokkaido)
100 ml	Wasser

Für den Pumpkin-Spice-Latte:

1 l	Milch
25 g	Diamant Coffee Sugar
2 TL	Zimt
½ TL	ger. Muskatnuss
½ TL	gem. Ingwer
¼ TL	gem. Nelken
1 Prise	Salz
350 ml	frischer Espresso (oder starker Kaffee)

Zum Verzieren:

200 g	Sahne
	Diamant Coffee Sugar

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.