



Benötigte Zutaten

Für den Pumpkin Spice

2 TL	Zimt
1/2 TL	Kardamon
1/2 TL	Nelken gemahlen
1/2 TL	Ingwerpulver
1/2 TL	Piment
1/2 TL	Muskat
Prise	Vanille gemahlen
Prise	Kurkuma

Für den Pumpkin Spice Sirup

250 ml	Wasser
200 g	Zucker
200 g	Kürbismus
2 TL	Pumpkin Spice

Für den Pumpkin Spice Latte

200 ml	Premium Alpenmilch
2 cl	Pumpkin Spice Sirup
1 Tasse	Espresso
etwas	Premium Schlagobers

Pumpkin Spice Latte

Es duftet nach Herbst in der Küche! Selbstgemachter Pumpkin Spice Sirup – aus Kürbispüree, warmen Gewürzen & ganz viel cozy Vibes. Perfekt zum Verfeinern von Kaffee, Pancakes oder Porridge!

Anleitung

Für den Pumpkin Spice

1. Alle Gewürze vermischen.

Für den Pumpkin Spice Sirup

2. Wasser, Zucker, Kürbispüree und Pumpkin Spice gut verrühren und aufkochen lassen.
3. Sirup 10 Minuten köcheln und heiß abfüllen.

Für den Pumpkin Spice Latte

4. Premium Alpenmilch aufschäumen.
5. Ein Glas mit Milchschaum und 2cl Pumpkin Spice Sirup befüllen.
6. Eine Tasse Espresso vorsichtig in den Milchschaum laufen lassen.
7. Pumpkin Spice Latte mit Schlagobers und Pumpkin Spice garnieren.



Ein Rezept von
topfen.nockerl

SalzburgMilch

