

Benötigte Zutaten

Kürbis-Zimt Sirup

1	Kürbis (klein, geschält u. gewürfelt)
150 g	Kristallzucker
180 ml	Wasser
2	Zimtstangen
1	Ingwerknolle (klein, geschält u. halbiert)
1/4 EL	Muskatnuss (gerieben)
1 EL	Vanilleextrakt
1	Sternanis (ganz)

Weitere Zutaten

2 Tassen	Espresso
1 TL	Honig
500 ml	Premium Frühstücks-Heumilch
150 ml	Premium Schlagobers
etwas	Zimt (gemahlen)

Winterlicher Kürbis-Zimt Latte mit Honig

von Vicky von healthydreams.at

Anleitung

Kürbissirup

1. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

2. Den gewürfelten Kürbis hinzugeben und weichkochen lassen.

3. In der Zwischenzeit für den Sirup Zucker, Wasser, Ingwer, Zimtstangen, Muskatnuss, Vanilleextrakt und eine ganze Sternanis in einen anderen Topf geben. Die Mischung aufkochen lassen und etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen.

4. Wenn der Kürbis gar ist, diesen mit dem Stabmixer glatt pürieren.

5. 3 EL Kürbispüree zur Zucker-Wasser-Sirup Mischung hinzugeben.

6. Den Kürbissirup 10-15 Minuten auf niedriger Hitze weiterköcheln lassen, bis der Sirup etwas eingedickt ist.

7. Danach den Sirup durch ein Sieb in ein beliebiges Einmachglas abfüllen.

Tipp:

Der übrig gebliebene Kürbis kann durch die Zugabe von Gemüsebrühe und Gewürzen zum Beispiel zu einer Suppe verarbeitet werden.

Kürbis-Zimt Latte

8. Für den Kürbislatte, 1 EL Kürbis-Zimt Sirup und 1 TL Honig in je ein Glas geben.

9. Einen Schuss Espresso hinzugeben, Frühstücks-Milch aufschäumen und die Gläser damit auffüllen.

10. Premium Schlagobers aufschlagen und den Kürbis-Zimt Latte damit garnieren.

11. Zimt über das Schlagobers sieben und heiß servieren.



Ein Rezept von
healthydreams.at