

Pumpkin Spice Latte.

 **20 Min.**  **20 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portionen

- g Hokkaido-Fruchtfleisch
- ml Wasser
- TL Zimt gemahlen
- TL Muskatnuss gerieben
- EL Puderzucker
- cm frischer Ingwer
- g Schlagsahne (z.B. Naturgut)
- EL Vanillinzucker
- ml Milch (z.B. Naturgut)
- ml heißer Kaffee
- TL Zimt

Zubereitung:

- 1** Kürbisfruchtfleisch in einem Topf mit Wasser, Gewürzen und Puderzucker mischen. Ingwer schälen, reiben und hinzufügen. Alles bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Kürbismasse fein pürieren und abkühlen lassen.
- 2** Schlagsahne mit Vanillinzucker steif schlagen.
Tipp: Wenn du magst, kannst du auch Sprühsahne verwenden.
- 3** Milch erhitzen.
- 4** Je 3 EL Kürbismasse in 1 Glas oder einen Becher geben. Kaffee und Milch hinzufügen.
- 5** Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und jeden Pumpkin Spice Latte mit einer Sahnerosette toppen, darauf einen Hauch Zimt streuen.