Pumpkin Spice Latte

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pumpkin Spice Latte

2 Tasse(n) Tassen Milch (nach Wahl)

2 Esslöffel Kürbispüree

1 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Tasse(n) starker Kaffee oder Espresso

Schlagsahne (optional)

1 Teelöffel Ostmann Pumpkin Spice Latte

Pumpkin Spice Latte

1.

In einem kleinen Topf das Kürbispüree zusammen mit dem Zucker und Ostmann Pumpkin Spice Latte bei mittlerer Hitze erwärmen.

2.

Ständig rühren, bis die Mischung duftet und gut erhitzt ist.

3.

Die Milch und den Vanilleextrakt in den Topf geben.

4.

Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Milch heiß, aber nicht kochend ist.

5.

Den heißen Kaffee oder Espresso in die Milchmischung einrühren.

6.

Die Mischung mit einem Schneebesen oder Milchaufschäumer schaumig schlagen.

7.

Pumpkin Spice Latte in Tassen gießen, mit Schlagsahne garnieren und mit einer Prise Ostmann Pumpkin Spice Latte bestreuen.