

HALLOWEEN-GENUSS von Olaf Kosert – Antenne Brandenburg

Pumpkin Spice Latte (würziger Kürbis-Milchkaffee)

Werden die Tage kühler, wärmt so ein würziger Milchkaffee mit Kürbisgeschmack und passt besonders zu Halloween!

ZUTATEN für 1 Glas (Füllmenge 300ml)

1 Espresso

1 EL Kürbispüree (Glas, auch Baby-Nahrung)

1 TL Pumpkin-Spice-Gewürzmischung (alternativ Lebkuchengewürz)

1 EL brauner Zucker

200 ml Mandelmilch Barista (alternativ H-Milch 3,5% Fett oder eine andere Barista-Pflanzenmilch)

ZUBEREITUNG

Espresso kochen. Gewürz und Zucker dazugeben.

Kürbispüree in ein Milchkaffee-Glas geben.

Barista-Milch aufschäumen – im Topf am besten kühl-schränkalt mit dem Aufschäumen beginnen, hat sich das Volumen verdoppelt, auf mittlerer Flamme leicht erhitzen (nicht über 60 Grad).

Milch zum Kürbispüree geben, den Espresso dazugießen, so dass der Kaffee an die Oberfläche steigt. (Die typische Latte-Schichtung besteht aus Milch unten, Kaffee in der Mitte, Schaum oben). Noch etwas Schaum darüber geben, mit Zimt bestreuen.

Genießen!