

Honigmilch PUMPKIN SPICE

 30 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

500 ml **HONIGMILCH**, 2 Espresso-Shots, 2 TL Vanille-Extrakt, 2 EL Kürbispüree (gekochter und pürierter Kürbis), Pumkin Pie Gewürzmischung: 2 TL gemahlener Ingwer, 1/2 TL Nelkenpulver, 1/2 TL gemahlener Muskat, 1/2 TL Nelkenpfeffer bzw. Piment, 1 TL Zimt, 1 Msp. gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 TL Schokoladen-Extrakt

Fürs Topping: **SCHLAGRAHM**, Zimt, Honig oder Dörrobst nach Belieben

So machst Du's:

Die Gewürzmischung und das Kürbispüree unter ständigem Rühren in einem kleinen Topf langsam aufkochen. Nun die Honigmilch und den Vanille-Extrakt dazugeben und dabei immeriterrühren und leicht zum Köcheln bringen. Jetzt pürierst Du die Kürbismilch mit dem Pürierstab bis sie schaumig wird. Die Espresso-Shots sowie die Hälfte der Kürbismilch gleichmäßig auf 2 Gläser verteilen und mit geschlagener Sahne und Topping Deiner Wahl garnieren.

Genuss-Tipp:

Falls es mal schnell gehen muss, kannst Du die Pumpkin Pie Gewürzmischung auch kaufen oder gleich die vierfache Menge herstellen, dann hast Du diese für den nächsten Honigmilch Pumpkin Spice-Kaffeeklatsch schon fertig!



Erlebnis Sennerei

Zillertal

WWW.ESZ.TIROL