

Rezept

Pumpkin Spice Latte

Ein Rezept von Pumpkin Spice Latte, am 18.06.2026

Zutaten

Zutaten für die Pumpkin Spice Gewürzmischung

2 EL Zimtpulver	2 TL Ingwerpulver
2 TL gemahlener Muskat	1 TL Nelkenpfeffer oder -pulver

Zutaten für ein großes Glas Kürbis Latte

Pumpkin Spice Gewürzmischung	1 EL Agavensirup
1 EL Kürbispüree (frisch oder aus der Dose)	250 ml Milch (alternativ auch Mandel-, Soja- oder Hafermilch)
1 EL Espresso-Shot (aus Instantkaffee oder frisch aus der Maschine)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

Die Gewürzmischung

1. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren. Gewürzmischung in einen luftdichten Behälter oder Gewürzstreuer füllen.

Der Pumpkin Spice Latte

2. Vorbereitete Gewürzmischung und Agavensirup in einer Schale gut vermengen und Kürbispüree unterrühren, sodass eine homogene Masse entsteht.
3. Warme Milch aufschäumen und Espresso hinzugeben. Einen EL Kürbispüree und die sirupartige Gewürzmischung dazugeben und verrühren.
4. Anschließend mit einer Haube aus Milchschaum und ein wenig Zimtpulver servieren - fertig!