

thermomix
VORWERK

19

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
45 Min.





Portionen
6 Gläser

Zutaten

300 g	Hokkaido-Kürbis, in Stücken (3-4 cm)	¾ TL	Kürbisgewürz, selbstgemacht, <i>siehe Tipp</i>
200-250 g	Sahne zum Schla- gen, 30-40 % Fett, kühlschranksalt	900 g	Milch oder 900 g Mandeldrink
80-100 g	Zucker	6 g	Instantkaffee
		Zimt, gemahlen zum Bestäuben	

PUMPKIN SPICE LATTE



- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Kürbis 30-35 Minuten backen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
- 2. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. **Rühraufsatz entfernen**, Sahne umfüllen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Kürbis in den Mixtopf geben, **Pürieren**  **/50 Sek.** und mit dem Spatel nach unten schieben. Zucker, Gewürzmischung, Milch und Kaffee zugeben und **8 Min./85°C/Stufe 3** erhitzen.
- 4.** Pumpkin Spice Latte **Pürieren**  **/10 Sek.**, in Tassen umfüllen, Schlagsahne darauf verteilen, mit Zimt bestäuben und servieren.

Tipps und Tricks

Ein Rezept für Kürbisgewürz findest du auf Cookidoo®

