



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





Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
45 Min.



Portionen  
6 Gläser

## Zutaten

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

**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®*

