



## PUMPKIN SPICE LATTE

Oksana Mizina / Shutterstock.com

### Zutaten

- 1 EL Kürbispüree (dafür einen Hokkaido Kürbis)
- 1 EL Zimt
- ½ TL Nelken
- ½ TL Muskat
- ½ EL Ingwerpulver
- 200ml Pflanzenmilch (z.B. Mandelmilch)

1. Für das Kürbispüree den Hokkaido Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden um im Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen (er sollte dann weich sein). Herausnehmen, abkühlen lassen, pürieren. Das Kürbispüree entweder im Kühlschrank aufbewahren oder portionsweise einfrieren.
2. Die Gewürze miteinander vermengen.
3. Die Milch erwärmen. Besonders lecker wird es, wenn du sie leicht aufschäumst. Das funktioniert am besten mit Sojamilch.
4. Gewürze und Kürbispüree unterheben und genießen.