

# Hier und heute

## **Pumpkin Spice Latte**

Matthias Ludwigs macht Pumpkin Spice Latte aus Kürbis – mit Zimt, Piment, Ingwer und Muskat für herbstliche Gaumenfreuden!

### **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für zwei Gläser

#### **Zutaten für Kürbispüree**

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- etwas Wasser

#### **Zubereitung**

Kürbis gut abwaschen, halbieren, die Kerne und oben und unten die Ansätze entfernen. In grobe Stücke schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben. Etwa einen Zentimeter Wasser aufgießen, den Deckel darauf geben, aufkochen und bei mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten weich garen. Die Kürbisstücke so fein wie möglich pürieren. Das Wasser für das pürieren nur verwenden, wenn sich die Kürbisstücke nicht gut pürieren lassen.

**Tipp:** Für einen Latte braucht man nur circa 75 g Püree. Die Reste können gut eingefroren oder als Suppe verarbeitet werden.

#### **Zutaten für das Pumpkin Spice**

- 2 Teile Zimt, gemahlen
- 1 Teil Piment, gemahlen
- 1 Teil Ingwer, gemahlen
- 1 Teil Muskat, gemahlen

#### **Zubereitung**

Alle Gewürze vermischen und zur Verwendung bereithalten.

**Tipp:** Von der Gewürzmenge her, soviel wie man benutzen möchte herstellen, z. B. mit kleinen Teelöffeln abmessen. Je Portion braucht man etwa einen Teeöffel der Mischung. Alternativ kann man auch gekauftes Pumpkin Spice verwenden.

#### **Zutaten für die Pumpkin Spice Latte**

- 2 Espressi (ca. 60 ml)
- 2 TL Pumpkin Spice
- 2 EL Ahornsirup
- 300 ml Milch (je nach Größe der Gläser)

#### **Zubereitung**

150 g warmes Kürbispüree mit den beiden Espressi, Pumpkin Spice und Ahornsirup vermischen und in zwei Gläser füllen. Die Milch aufschäumen und auf beide Gläser verteilen. Mit einem Sieb etwas Gewürz aufstreuen und servieren.