

Hier und heute

Kürbisgetränke: Pumpkin-Mule und Pumpkin-Spice-Latte

Barkeeperin Pauline Rohde hat Getränkeideen für die Kürbis-Saison. Sie zeigt, wie einfach man eine wärmende würzig-süße Pumpkin-Spice-Latte anrührt und den erfrischenden Cocktail Pumpkin-Mule mixt.

Die Rezepte

Für herbstliche Kürbis-Getränke

von Barkeeperin Pauline Rohde für je ein Glas

Kürbis-Cocktail (Pumpkin-Mule)

Zutaten

- 40 ml Gin
- 2 Kumquats
- 40 ml Kürbispüree (von Hokkaido-Kürbis)
- ½ Limette
- 15 ml Haselnuss-Sirup
- etwas Ingwer-Limonade (nach Geschmack)
- etwas Eis

Zubereitung

Die Kumquats im Shaker zerdrücken. Den Shaker halb auffüllen mit Eis und Gin. Kürbispüree, Limette und Haselnuss Sirup hinzufügen. Für zehn Sekunden kräftig schütteln. Das Eis und die Kumquatsreste im Shaker zurückhalten und in ein Glas mit Eis schütten. Mit etwas Ingwer-Limonade auffüllen.

Pumpkin-Spice-Latte

Zutaten

- 200 ml Milch
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 starker Espresso
- 1 TL Kürbispüree (Hokkaido Kürbis)
- Gewürzmischung (für ca. 4 Portionen) bestehend aus: 3 TL Zimtpulver, 1 TL Muskatnusspulver, 1 TL Ingwerpulver, 1 TL Nelkenpulver, 1 TL Kurkumapulver

Zubereitung

Einen Teelöffel der Gewürzmischung mit der Milch, dem Kürbispüree und Agavendicksaft vermischen. Einen starken Espresso oder einen starken, kurzen Kaffee in ein hohes Glas geben. Die Milch aufschäumen und vorsichtig auf den Kaffee gießen. Oben drauf etwas Zimtpulver streuen.