

# 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.