

## PUMPKIN SPICE LATTE

🕒 15 min

🍷 Mittel


### MATERIALIEN

Pürierstab  
Kochtopf  
[View Rezeptglas](#)

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Ispirazione Palermo Kazaar  
1 Kapsel 

geschälter, pürierter Kürbis  
90 Milliliter 

Kokosmilch  
180 Milliliter 

Agavensirup  
30 Milliliter 

Vanilleextrakt  
1 EL 

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Den geschälten und klein geschnittenen Kürbis, Milch, Vanille und Agavensirup in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten lang erhitzen bis der Kürbis weich gekocht ist.

#### SCHRITT 04

Eine Kapsel **Ispirazione Palermo Kazaar** als Espresso direkt im Rezeptglas mit der Kürbismischung zubereiten.

#### SCHRITT 02

Die Mischung mit dem Pürierstab auf höchster Stufe ca. 10 Sekunden lang fein pürieren.

#### SCHRITT 05

Frisch gemahlene Zimt darüberstreuen und genießen.

#### SCHRITT 03

Füllen Sie Ihr Glas zu 2/3 voll. Eine überschüssige Kürbismischung kann im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter gelagert werden.