

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 

Vanille
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.