



## Veganer Kürbis-Gewürz-Latte Macchiato

Menge	Zutaten
<b>150 gr</b>	<b>Muskat- und/oder Hokkaido Kürbis (<a href="#">Kürbispürre</a>)</b> wie du selber Kürbispüree herstellen kannst steht im Rezept
<b>300 ml</b>	<b><a href="#">Joya Mandel-Kokos-Milch</a> (alternativ normales Milch)</b>
<b>2 EL</b>	<b>Apfelmus</b> (selbstgemacht oder gekauft)
<b>1-2 EL</b>	<b><a href="#">Agavensirup</a> oder Ahornsirup</b>
<b>1-2 TL</b>	<b><a href="#">Pumpkin Spice</a></b> (nach Geschmack) diese Gewürz kannst du auch selber herstellen siehe Tipps
<b>1 Spritzer</b>	<b><a href="#">Dr. Oetker Bourbon Vanillepaste</a></b>
<b>1 Shot</b>	<b>frisch gebrühter Espresso Shot</b>
<b>1 Packg</b>	<b><a href="#">vegane Sahne</a></b> alternativ normale Sahne  <b><a href="#">Backblech</a></b> <b><a href="#">Backpapier</a></b> <b><a href="#">Nutribullet</a> od. <a href="#">Stabmixer</a></b> <b><a href="#">Ofenhandschuhe</a></b> <b><a href="#">Schürze</a></b>
	<i>zum Dekorieren:</i>
<b>2 Stück</b>	<b><a href="#">Latte Macchiato Gläser</a></b> <b>Zimtstangen</b> <b>Sternanis</b> <b>Dr.Oetker Vanille Zucker</b>



## Zubereitung:

1

### **\*Herstellung von Kürbispüree\***

Hokkaidokürbis oder Muskatkürbis (diese musst du schälen) halbieren und entkernen.  
Du kannst auch Hokkaido und Muskatkürbis mischen so wie ich. (Du kannst auch größere Mengen an Kürbis nehmen.)

Ich habe aus einem 1300g schweren Kürbis ca. 500 g fertiges Kürbispüree erhalten.  
Dieses kannst du für den nächste Kürbis-Latte einfrieren oder z.B. kannst du daraus einen Kürbiskuchen machen)

In Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180° C ca. 15-20 Minuten weich backen. Die Stücke sollten nicht matschig werden.  
Abkühlen lassen und das weiche Fruchtfleisch im Nutribullet oder mit dem Pürierstab pürieren.  
Nun hast du Kürbispüree erhalten.

2

Den Agavensirup und 1-2 TL der Pumpkin Spice Gewürzmischung und einen Spritzer Dr. Oetker Vanille Paste gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger Pumpkin-Spice-Sirup entsteht.

Den Sirup mit 2 EL Kürbispüree, 1-2 EL Apfelmus gut zusammen vermischen bis eine homogene Masse entsteht  
Dann beiseitelegen.

3

Milch erwärmen und aufschäumen, dann den Espresso hinzugeben.  
Im nächsten Schritt die homogene Masse (Sirup, Kürbispüree, Apfelmus - Gemisch) mit warmer Milch und Espresso verrühren (mixen).  
(Da es sich nicht um einen klaren Zuckersirup handelt, solltest du das Getränk während des Trinkens umrühren)  
Für die untere dunkelorangene Schicht habe ich das Kürbispüree allein mit einer Messerspitze (oder nach Geschmack) Pumpkin Spice, Apfelmus und Agavensirup zusammen vermischt und in den Macchiato Gläsern verteilt, dann über einen Löffel das Milchgemisch einfüllen.  
Oben drauf kommt die Sahne, mit Bourbon Vanille Zucker bestäuben, mit Zimtstangen und Sternanis dekorieren und genießen.

***Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.***

***Viel Spaß beim Nachmachen.***



## Lucina's Tipps:



Für die Herstellung der Gewürzmischung Pumpkin Spice:  
4 EL Zimtpulver  
4 TL Muskatpulver  
4 TL Ingwerpulver  
3 TL [Nelkenpulver](#)/ Nelkenpfeffer  
1 TL [Piment gemahlen](#)  
1 TL [Kardamom gemahlen](#)



**Zubereitung:**

Einfacher geht's nicht: Die Gewürze in einer Schüssel gut miteinander vermischen, fertig! In einem Behälter z.B. in einem Gewürzglas lässt sich auch eine größere Menge der Gewürzmischung aufbewahren. Zum Einsatz kommt sie z.B. beim Backen und vor allem in der Pumpkin Spice Latte.

**Extra-Tipp:**

Falls du kein großer Fan des Heißgetränks aus Milch und Espresso bist, kannst du es auch gerne einfach mit kalter Milch zubereiten.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*