



## Pumpkin Spice Latte

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

2 Portionen

---

40 ml Espresso; frisch gebrüht	250 ml Sojadrink mit Vanillegeschmack, ungesüßt
6 TL Kürbispüree	1 TL Vanilleextrakt
4 TL Agavendicksaft	1 TL Pumpkin Spice
Zimt zum Garnieren	

### Zubereitung

- 
1. Sojadrink zusammen mit dem Kürbispüree langsam in einem Topf zusammen erhitzen.
  2. Nun die Vanille, die Gewürze sowie den Agavendicksaft hinzugeben.
  3. Die Mischung mit einem Milchaufschäumer aufschäumen und auf zwei Gläser aufteilen.
  4. Den Espresso hinzugeben und alles mit Zimtpulver garnieren.

### Unser besonderer Tipp:

#### **SELBSTGEMACHTES PUMKIN SPICE**

##### **Zutaten für 1 Glas:**

- 4 TL Ceylon Zimt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlenes Piment
- ½ TL gemahlene Muskatnuss

##### **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermischen und in ein sauberes Glas zur Aufbewahrung füllen.