



Purple Dream Latte

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

200 ml Pflanzenmilch (Cashew- oder Mandelmilch) z. Aufschäumen	40 ml Espresso
Etwas Vanilleextrakt	1 EL Purple Spice Sirup

Zubereitung

Zubereitung

LATTE

Milch aufschäumen und in zwei Gläser geben.

Nun 1 EL vom Purple Spice Sirup in die Milch geben.

Zum Schluss den frisch gebrühten Espresso hinzugeben.

Getopt wird die Latte mit einem kleinen Schuss Vanilleextrakt.

ZUTATEN FÜR PURPLE SPICE SIRUP

120 g Rotkohl
250 ml Wasser
180 g brauner Zucker
Zimtstange
1 Prise Muskatnuss gerieben

ZUBEREITUNG SIRUP

Rotkohl zusammen mit Wasser in einem Standmixer / Blender mixen. Den Saft durch ein feines Sieb in eine Pfanne drücken. Nun den Zucker sowie die Gewürze hinzugeben. Alles gemeinsam für ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange entfernen und den Sirup in eine Glasflasche abfüllen. Dieser hält sich ca. 14 Tage im Kühlschrank.