

PUMPKIN SPICE LATTE

mit Kürbispüree!

Würzig, cremig und selbstgemacht!



Zutaten

- ca. 200 ml Milch
- 1 TL Kürbispüree
- 1/2 TL Pumpkin-Spice-Gewürz
- 1 TL Karamellsirup
- 1 Espresso-Shot
- Schlagsahne zum Toppen
- Optional: Schokosirup für das Glas

Zubereitung:

1. Glas dekorieren: Innen mit etwas Schokoladensirup verzieren – das sieht nicht nur schön aus, sondern gibt eine feine Schokonote.
2. Milch vorbereiten: Milch in den JURA Hot & Cold Milchaufschäumer geben.
3. Geschmack verfeinern: Kürbispüree, Pumpkin-Spice-Gewürz und Karamellsirup hinzufügen.
4. Aufschäumen: Alles zusammen warm aufschäumen lassen – der JURA Milchaufschäumer sorgt für cremigen, stabilen Milchschaum.
5. Espresso zubereiten: Mit der JURA E8 einen kräftigen Espresso brühen und vorsichtig zum Milchschaum ins Glas gießen.
6. Finale: Mit einem Topping aus Schlagsahne und einer Prise Pumpkin-Spice abrunden.