

Hjemmelavet pumpkin spice sirup (som Starbucks, til latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g vand
- 175g ahornsirup
- 100g muscovadosukker
- 120g græskarpuré
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 2 teskefulde kanelpulver
- 1 lille teskefuld ingefærpulver
- 2 stykker stødt nellike

Préparation

1. Selv om denne drik ikke eksisterede for 30 år siden, er den hurtigt blevet efterårets uundgåelige stjerne, jeg taler selvfølgelig om pumpkin spice latte.
2. Opfindelse af Starbucks, jeg blev overrasket, da jeg lærte, at den ikke rigtig indeholdt græskar, men at dens navn kun kom fra blandingen af krydderierne "pumpkin spice", der bruges i Nordamerika til at lave alle slags desserter med græskar, som for eksempel den berømte pumpkin pie.
3. Jeg fik derfor lyst til at lave min version, som faktisk indeholder græskar ud over krydderierne.
4. Jeg har også erstattet en del af sukkeret med ahornsirup for at få en sirup med endnu mere smag
Ingredienser :Jeg har brugt ahornsirup og græskarpuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brugt vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 10 minutterFor ca.
7. sirup: Ingredienser : vand ahornsirup muscovadosukker græskarpuré 1 teskefuld vaniljeekstrakt 2 teskefulde kanelpulver ille teskefuld ingefærpulver ½teskefuld muskatnødspulver 2 stykker stødt nellike Opskrift : Sæt alle ingredienserne i en lille gryde (du kan justere mængden af krydderier efter din smag), bring det i kog.
8. Sænk derefter varmen og lad det simre i et par minutter, så siruppen tykner let (vær opmærksom på, at den vil tykne endnu mere, når den køler af, så den må ikke være for sirupsagtig ved afslutningen af tilberedningen).
9. Lad det køle af, hæld det derefter i en flaske og opbevar det i køleskabet.
10. Du kan opbevare det på denne måde i cirka 3 uger.
11. For at bruge det i dine varme drikke, er det simpelt: hæld cirka 2 spiseskefulde sirup i bunden af din kop.
12. Skum mælk, hæld det over siruppen og tilsæt en stor espresso.
13. I en iskold version er det nok at blande siruppen, kaffen, mælken og et par isterninger for at forkæle dig selv!