

Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup (wie bei Starbucks, für Latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g Wasser
- 175g Ahornsirup
- 100g Rohrzucker
- 120g Kürbispüree
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 kleiner Teelöffel Ingwer
- 2 Nelken, gemahlen

Préparation

1. Auch wenn dieses Getränk vor 30 Jahren nicht existierte, wurde es schnell zum unverzichtbaren Star des Herbstes, ich spreche natürlich vom Pumpkin Spice Latte.
2. Eine Erfindung von Starbucks, war ich überrascht, als ich erfuhr, dass es tatsächlich keine Kürbisstücke enthält, sondern der Name nur von der Gewürzmischung „Pumpkin Spice“ stammt, die in Nordamerika für die Zubereitung aller Arten von Kürbis-Desserts verwendet wird, wie zum Beispiel dem berühmten Pumpkin Pie.
3. Daher hatte ich Lust, meine eigene Version zu kreieren, die tatsächlich Kürbispüree zusätzlich zu den Gewürzen enthält.
4. Ich habe auch einen Teil des Zuckers durch Ahornsirup ersetzt, um einen Sirup mit noch mehr Geschmack zu erhalten. Zutaten :Ich habe den Ahornsirup und das Kürbispüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe das Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Zubereitungszeit: 10 MinutenFür ca.
7. Sirup: Zutaten : Wasser Ahornsirup Rohrzucker Kürbispüree 1 Teelöffel Vanilleextrakt 2 Teelöffel Zimt 1 kleiner Teelöffel Ingwer 1 Teelöffel Muskatnuss 2 Nelken, gemahlen Rezept : Geben Sie alle Zutaten in einen kleinen Topf (Sie können die Gewürzmengen nach Ihrem Geschmack anpassen) und bringen Sie sie zum Kochen.
8. Senken Sie dann die Hitze und lassen Sie es einige Minuten köcheln, damit der Sirup leicht eindickt (Achtung, er wird beim Abkühlen noch dicker, also sollte er am Ende der Kochzeit nicht zu sirupartig sein).
9. Lassen Sie ihn abkühlen und gießen Sie ihn dann in eine Flasche und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.
10. So können Sie ihn etwa 3 Wochen lang aufbewahren.
11. Um es in Ihren heißen Getränken zu verwenden, ist es ganz einfach: Gießen Sie etwa 2 Esslöffel Sirup auf den Boden Ihrer Tasse.
12. Espresso hinzu.
13. In der kalten Version müssen Sie nur den Sirup, den Kaffee, die Milch und ein paar Eiswürfel mischen, um sich zu verwöhnen!