

Rezept

Kürbis-Latte mit Schokolade



© Sabrina Sue Daniels

Info

🕒 25 Min. Gesamtzeit	📏 leicht	🔥 220 kcal Kilokalorien	8 g Eiweiß	11 g Fett	20 g Kohlenhydrate
-------------------------	----------	----------------------------	---------------	--------------	-----------------------

Zutaten für - 1 + Portionen

200 g **Kürbis** Hokkaido

200 ml **Mandeldrink** oder Haferdrink

0,25 TL **Koriander** gemahlen

0,25 TL **Kardamom** gemahlen

0,5 TL **Zimt** gemahlen

1 Msp. **Muskat**

75 ml **Espresso** frisch gebrüht

2 TL **Rohrohrzucker**

50 ml **Schlagcreme** vegan

1 TL **Zartbitterschokolade** vegan, gerieben

Zubereitung

1. Kürbis grob würfeln. In einen Topf mit Wasser geben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten gar köcheln lassen. Im Anschluss fein pürieren.
2. Mandel- oder Haferdrink mit Koriander, Kardamom, Zimt und Muskat in einem Topf erwärmen. Espresso und Zucker unterrühren.
3. Schlagcreme steif aufschlagen. 1 EL Kürbispüree in ein hohes Glas geben. Restliches Kürbispüree in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Espresso-Milch vorsichtig hinein füllen. Schlagcreme darauf verteilen und mit Zartbitterschokolade bestreuen.
4. Vor dem Trinken Kürbismus mit einem langen Löffel aufrühren.