



Kürbis-Latte mit Schokolade

Würzig

200 g Hokkaido-Kürbis
200 ml Mandel- oder Haferdrink
¼ TL Koriander, gemahlen
¼ TL Kardamom, gemahlen
½ TL Zimt, gemahlen · 1 Msp. Muskat
75 ml Espresso, frisch gebrüht
2 TL Rohrohrzucker
50 ml vegane Schlagcreme
1 TL Zartbitterschokolade (vegan), gerieben

1 Kürbis grob würfeln. In einen Topf mit Wasser geben und bei mittlerer Hitze 15 Min. 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.

☆ Leicht | 1 Portion

🕒 Zubereitungszeit: 25 Min.

🍏 Pro Portion: 220 kcal; 8 g E, 11 g F, 20 g KH

