

# Pumpkin Spice Latte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für den Pumpkin Spice Sirup:

240 ml Wasser

3 - 4 El Kürbispüree (selbstgemacht aus püriertem, gekochtem Hokkaido)

140 g brauner Zucker

1 TI Zimt

1/2 TI Piment

1/4 TI Nelken

1/2 TI Muskat

1 gestr. TI Ingwer

1 TI Vanille-Extrakt (1 Tütchen Bourbon-Vanille-Extrakt oder Mark einer Vanilleschote)



für ein großes Glas Verpoorten- Pumpkin Spice Latte braucht ihr:

1 Shot VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Shot Espresso

180 ml warme Milch

1 El Pumpkin Spice Sirup

Außerdem: etwas geschlagene Sahne als Topping

Glasform: VERPOORTEN-Kaffeeglas

## Zubereitung

Wir fangen mit dem Sirup an:

Alle Zutaten außer der Vanille in einem Topf aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze ein paar Minuten einkochen lassen, bis die Konsistenz sirupartig wird. Nun auch die Vanille dazugeben. In eine Flasche abfüllen und entweder gleich benutzen oder bis zu 2 Wochen im Kühlschrank lagern. Aber wir fahren am besten gleich fort, denn wir wollen unseren Kaffee ja sofort, nicht wahr?!

Gebt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zuerst in euer Glas. Mischt Espresso, Milch und Sirup in einer Tasse und gießt diese Mischung dann in das Kaffeeglas mit dem Eierlikör. Spritzt eine schöne Sahnekrone auf eure Pumpkin Spice Latte und drizzelt noch ein bisschen Sirup auf euer Sahnehäubchen!

Einen Augenblick innehalten und die schönen Schichten betrachten ...

Hm... und dann einmal schön mit dem langen Löffel umrühren, damit sich der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schön im Kaffee verteilt!

Einfach perfekt für einen kalten, grauen Winter-Tag.

Gutes Gelingen wünscht

Kiki

[Link zum Rezept: Pumpkin Spice Latte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Pumpkin Spice Latte mit Verpoorten Original Eierlikör

## **Leser-Tipp**

Mit dem Sirup könnt ihr auch ganz toll geschlagene Sahne für die Kaffeetafel verfeinern! Schmeckt besonders gut zu Eierlikörkuchen!

[Link zum Rezept: Pumpkin Spice Latte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)