



Dranken

Halloween pumpkin spice latte

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 espresso
4 scheutjes melk
koffie (voor de ijsblokjes)

Voor de pumpkin spice siroop

355 milliliters water
300 gram suiker
6 kaneelstokjes
1 theelepel kruidnagel
1 theelepel gemberpoeder
2 theelepels nootmuskaat
4 eetlepels pompoenpuree

Bereidingswijze

Zet koffie en giet de koffie in de ijsblokjesvorm. Maak deze extra Halloween door ijsvormpjes te gebruiken in de vorm van schedels.

Tip: Gebruik koffie ijsblokjes in je ijskoffie zodat je koffie niet verwaterd bij het smelten. Je kan ook een deel met melk invriezen voor meer lattesmaak.

Terwijl de ijsblokjes invriezen, begin aan de pumpkin spice siroop. Giet het water en de suiker in een pot en breng aan de kook.

Zodra de suiker opgelost is, voeg de kaneelstokjes, kruidnagel, gember, nootmuskaat en pompoenpuree toe. Meng goed, zet het vuur zacht tot middelhoog en reduceer tot een siroop. Roer regelmatig op aanbranden te voorkomen.

Giet de puree in een luchtdichte container en bewaar zodra afgekoeld in de koelkast.

Voor de latte, vul elk glas met een laagje pumpkin spice siroop, een shotje espresso en een scheutje melk. Meng goed en voeg de ijsblokjes toe. Werk af met een toefje slagroom, wat pumpkin spice kruidenmengeling en een ijsblokje. Smakelijk!

