

Pumpkin Spice Sirup aus dem Thermomix®



© Pumpkin Spice Sirup - Rezepte mit Herz



70 Min.



leicht



ca. 600 g

Verfeinert Desserts & Heißgetränke - sehr lecker im Latte Macchiato!

Mit dem Sirup könnt ihr eure Desserts verfeinern und er passt perfekt für die Zubereitung von Milch, Kakao, Latte Macchiato oder anderen Heißgetränken.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zimtstange
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Anissamen
<input type="checkbox"/>	10	Pimentkörner
<input type="checkbox"/>	5	Nelken
<input type="checkbox"/>	1 TL	gemahlene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	2 TL	Ingwerpulver
<input type="checkbox"/>	150 g	Kürbis (z.B. Butternut; geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	650 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	500 g	Zucker

Zubereitung

1. Gewürze in den Mixtopf geben, 1,5 Min./Stufe 10 mahlen und umfüllen.
2. Kürbis waschen, schälen, in Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. Kürbis und **150 g** Wasser in den Mixtopf geben, 15 Min./100 °C/Stufe 1 garen, dann 10 Sek./Stufe 8 aufsteigend fein pürieren, umfüllen. Mixtopf spülen.
3. Zucker, **500 g** Wasser und Gewürz-Mix in den Mixtopf geben, 30 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen, das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen. Umfüllen, dann den Sirup durch ein feines Sieb wieder in den Mixtopf gießen. Kürbispüree zugeben und 10 Min./Varoma/Rührstufe aufkochen.
4. Sirup in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche (600-750 ml) abfüllen und verschließen. Vor Gebrauch den Sirup gut schütteln.

Unser Tipp:

Der Pumpkin Spice Sirup schmeckt im Kaffee als Pumpkin Spice Latte. Dazu zunächst einen Milchschaum zubereiten, in ein Glas füllen, einen Espresso hinzufügen und dann mit Sirup aromatisieren.

Aber auch in heißer Milch und in schwarzem Tee ist er sehr lecker. Man kann ihn auch zur Verfeinerung von Waffeln (mit Eis!), Pancakes und Eis verwenden. Er verleiht allen Speisen dank seiner Gewürze eine herbstliche Note.

Er ist auch ein leckeres Geschenk aus der Küche.

