

Pumpkin Spice Sirup

Das Herbst-Kultgetränk einer großen Kaffeecke geht auch an mir nicht vorbei, deshalb gibts heute wieder so neumodisches Zeugs auf dem Blog *g*... auf deutsch einfach Kürbis-Gewürz-Sirup, aber Ihr müsst ja wohl zugeben, dass sich 'Pumpkin Spice Sirup' doch irgendwie viel besser und hipper anhört. Aber ganz egal wie es genannt wird, schmecken tuts auf jeden Fall total lecker und das ist für mich hier erstmal die Hauptsache... er ist schnell gemacht und eignet sich hervorragend als kleines Geschenk aus der Küche. Der Sirup passt nicht nur perfekt zu Latte Macchiato, man kann damit auch sehr gut Müsli, Joghurt, Quark, Eis und sonstige Leckereien versüßen.



Zutaten (für ca. 150 ml Sirup):

-
- **80 g Hokkaido-Kürbis**
 - **200 ml Wasser plus etwas zum Kürbis kochen**
 - **200 g Zucker**
 - **1/2 TL Zimt**
 - **1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss**
 - **1/2 TL gemahlene Kardamom**
-

Den Hokkaido waschen, entkernen, in Stücke schneiden und 80 g abwiegen. In einem kleinen Topf mit etwas kochendem Wasser ca. 15 Minuten weich garen, dabei den Topf verschlossen lassen. Das restliche Wasser abgießen und den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer oder dem Mixstab fein zerkleinern.



In einem etwas breiteren Topf das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis der Zucker sich gelöst hat. Das Kürbispüree zugeben und weitere 10-15 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze offen zu einem Sirup einköcheln lassen. Die Gewürze zugeben, gut einrühren. Durch ein Sieb in eine heiß ausgespülte Flasche geben und den Sirup abkühlen lassen.



Tipps:

- Der Sirup kann auch in mehrere Mini-Flaschen abgefüllt werden.
- Pumpkin Spice Latte: Milch aufschäumen, in ein Glas geben. Frisch gebrühten Espresso vorsichtig darauf gießen, mit 1-2 TL Sirup aromatisieren und nach Belieben mit Kakaopulver oder Zimt bestäuben.
- Sirup bitte im Kühlschrank aufbewahren.

