



## D Pumpkin spice latte - homemade

🕒 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇺🇸 500 ml melk
  - 🇺🇸 2 eetlepels pompoen puree
  - 🇺🇸 1 tot 3 eetlepels suiker
  - 🇺🇸 1 eetlepel vanille extract
  - 🇺🇸 ½ tl pumpkin spice kruiden
  - 🇺🇸 120 ml koffie
  - 🇺🇸 slagroom
- voor de pumpkin spice kruiden**
- 🇺🇸 1 el en 1 tl kaneel
  - 🇺🇸 2 tl gember
  - 🇺🇸 ½ tl nootmuskaat

**MATERIAAL:** staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

#### Pompoen puree maken

1. Zet een pan water op voor het koken.
2. Schil de pompoen en verwijder de draadjes en zaadjes.
3. Snijd de pompoen in stukjes en kook de pompoen vervolgens totdat deze zacht is.
4. Dit hangt af van de grootte van de pompoenstukjes.
5. Als de pompoen zacht is, pureer je de pompoen met een staafmixer fijn.

#### Pompoen latte

6. Doe de melk, de pompoen en de suiker in een pannetje en warm dit zachtjes op.
7. Als de melk warm is haal je het pannetje van het vuur en voeg je de koffie, pumpkin spice kruiden en de vanille extract toe en meng je dit goed door elkaar.
8. Giet het vervolgens in twee grote bekers en maak je pumpkin spice latte af met een flinke dot slagroom.



**TIP:** Pompoenpuree is niet alleen lekker in dit drankje maar ook als bijgerecht! Je kunt pompoenpuree ook invriezen in bijvoorbeeld een ijsblokjesvorm. Als je dan een pumpkin spice latte wilt maken hoef je alleen maar 2 “ijsblokjes” uit de diepvries te halen.

Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)