

Pumpkin-Spice-Cold-Brew:

Für den Cold-Brew-Kaffee:

Zutaten:

- 100 g gemahlener Lieblingskaffee nach Wahl (Mahlgrad nicht ganz so fein wie für Espresso, eher so wie für Filterkaffee)
- 1 l Wasser
- eine ausreichend große Kanne, wenn möglich mit Deckel zum Verschließen, ansonsten kannst du das auch mit Plastikfolie oder Wachspapier machen

Zubereitung:

1. Das Kaffeepulver zusammen mit dem Wasser in die Kanne geben.
2. Kanne verschließen und im Kühlschrank für 12 - 16 Stunden durchziehen lassen.
3. Das Gemisch durch einen Filter gießen.
4. Genussfertig
5. Der Cold-Brew ist so bis zu 14 Tage im Kühlschrank haltbar und kann nach Bedarf dosiert werden.

Für die Pumpkin-Spice-Gewürzmischung:

Zutaten:

- 4 EL Zimtpulver
- 4 TL Muskatpulver
- 3 TL Nelkenpulver/ Nelkenpfeffer
- 4 TL Ingwerpulver

Zubereitung:

1. Alles miteinander vermischen und in einem Glasgefäß mit Deckel aufbewahren.

Pumpkin-Spice-Cold-Brew

Zutaten:

- 1 EL Vanillesirup light (ich nehme diesen [Vanillesirup](#) (*Affiliate Link)) oder 1 EL Agavensirup
- 1 EL feines Kürbispüree (optional, ich habe das weggelassen)
- Milch deiner Wahl
- ca. 60 ml Cold-Brew-Kaffee
- ca. 1 TL Pumpkin-Spice-Gewürzmischung
- [Blütenzucker zum Verzieren](#) (selbstgemacht)

Zubereitung:

1. In einem hohen Glas den Vanille- / oder Agavensirup mit dem Pumpkin-Spice-Gewürz verrühren.
2. Milch aufschäumen, zur Vanille-Pumpkin-Spice- Mischung geben und verrühren.
3. Abschließend mit dem Coldbrew-Kaffee aufgießen und mit Blütenzucker verzieren.

Guten Genuss!