

Apfelkuchengewürz

Für 10g Gewürzmischung

ZUTATEN

3 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Muskatnuss
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Ingwer
¼ TL gemahlener Piment

Alle Gewürze miteinander vermengen und in einem luftdichten Schraubglas aufbewahren.

Pumpkin Spice

Für 10g Gewürzmischung

ZUTATEN

7 gehäufte TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlener Piment
¼ TL gemahlene Nelke
¼ TL gemahlene Muskatnuss

Alle Gewürze miteinander vermengen und in einem luftdichten Schraubglas aufbewahren.



London-Fog-Latte

Für 1 Tasse

ZUCKERSIRUP (AUF VORRAT)

50 g Zucker
50 ml Wasser

LATTE

1 EL loser Earl-Grey-Tee
ca. 200 ml kochendes Wasser
1 TL Zuckersirup (siehe oben)
ca. 200 ml Milch

Als Erstes den Zuckersirup herstellen. Dafür beide Zutaten in einem Topf aufkochen, abkühlen lassen und in eine verschließbare Glasflasche füllen. Im Kühlschrank aufbewahren (hält sich ewig und kann für mehrere Latte verwendet werden).

Den losen Tee in ein Teesieb geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Wenn der Tee gezogen hat, den Zuckersirup unterrühren. Die Milch erwärmen und aufschäumen. Die Milch zum Tee geben und den London-Fog-Latte genießen.

Pumpkin-Spice-Latte

Für 1 Tasse

ZUTATEN

1 doppelter Espresso
1 TL Pumpkin Spice (siehe oben)
ca. 300 ml Milch

Den Espresso heiß aufbrühen und das Pumpkin Spice unterrühren. Die Milch erwärmen und aufschäumen. Die Milch zuerst in ein großes Glas geben, danach langsam den Espresso hineingießen. Mit Milchschaum toppen und servieren.





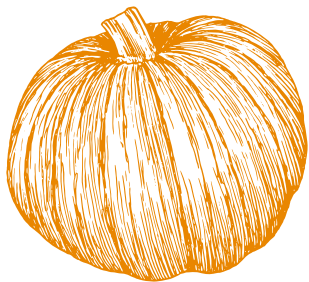
Kürbis-Pancakes

Pancakes sind für mich ein perfekter Start in den Tag – auch wenn es etwas länger dauert, bis alle gebacken sind. Am Wochenende mache ich mir gerne die Mühe, und wenn es dann draußen neblig ist, genieße ich sie eingekuschelt mit einem heißen Tee.

Für ca. 20 Pancakes
(3-4 PORTIONEN)

ZUTATEN

4 EL flüssige Butter
4 EL Zucker
2 Eier
250 ml Buttermilch
3 EL Kürbispüree (Seite 11)
1 TL Pumpkin Spice (Seite 15)
½ TL Salz
½ TL gemahlene Vanille
1 TL Backpulver
260 g Mehl
Ahornsirup zum Servieren
(eventuell erwärmen)



Den Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, der Buttermilch und dem Kürbispüree in einer Schüssel verrühren. Pumpkin Spice, Salz, Vanille, Backpulver und Mehl vermengen und durchsieben. Das Mehlgemisch nun unter die feuchten Zutaten heben und eine flache Pfanne (oder einen Teppanyaki-Grill) auf mittlere Hitze erwärmen.

Nun immer 2 EL des Teigs auf die heiße Platte geben und ausbacken (wenn oben Blasen zu sehen sind, ist der Pancake auf der Unterseite durchgebacken und kann gedreht werden). Den Teig nicht herunterdrücken, sondern nur einmal wenden. Die fertigen Pancakes dann auf einen Teller im Ofen legen, mit etwas Alufolie abdecken und warmhalten, während die anderen Pancakes ausgebacken werden. Warm mit Ahornsirup servieren.

TIPP

Man kann die Pancakes einfrieren (nicht länger als 1 Monat) und dann am Vorabend im Kühlschrank auftauen lassen. Am Morgen im Toaster aufbacken und genießen.

Und falls man keine Lust hat, sie einzeln auszubacken: Einfach eine Mini-Muffinform ausfetten, die Vertiefungen nun zur Hälfte mit Teig füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.