SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Pumpkin Pie Cold Brew – würzig, cremig & herbstlich

Zubereitungszeit: 8 min

Kochzeit: 10 h

Gesamtzeit: 10 h 8 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Cold Brew (Batch / Basis):

100 g grob gemahlener Kaffee

1 l kaltes Wasser

Für das Getränk:

150 ml Cold Brew

20 ml Pumpkin Pie Sauce von Torani

50 ml Milch oder Milchersatz

Eiswürfel

Optional:

Sahne oder Milchschaum

Zimt oder Pumpkin Spice zum Bestreuen

Cold Brew vorbereiten (Basisrezept)

1.

Kaffee mit kaltem Wasser mischen und 12–16 Stunden ziehen lassen.

2.

Anschließend durch einen Filter abseihen.

3.

Ergebnis: Ein Kaffee mit klaren Aromen – ideal als Basis für kreative Drinks.

Getränk zubereiten

1.

Ein hohes Glas mit Eiswürfeln füllen.

2.

Cold Brew, Pumpkin Pie Sauce und Milch ins Glas geben.

3.

Kurz umrühren, bis sich die Sauce gleichmäßig verteilt.

4.

Optional mit Milchschaum oder Sahne toppen und mit Zimt bestreuen.

Serviertipps

1.

Extra cremig: Mit aufgeschäumter Milch oder Barista-Drink servieren

2.**Signature Look:** Pumpkin Sauce leicht am Glasrand entlang laufen lassen

3.**Dessert-Style:** Mit Sahnehaube und Pumpkin Spice toppen