

Rezept für selbst gemachten Lebkuchen-Latte

Zutaten

- 250 ml Milch
- 1 1/2 TL Ahornsirup
- 1/3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Tasse Espresso
- Sprühsahne oder Sahne
- 1 Lebkuchen



Zubereitung

1. Den Lebkuchen zerkleinern.
2. Die Milch bei niedriger Hitze erwärmen, sie sollte jedoch nicht kochen.
3. Das Lebkuchengewürz und den Ahornsirup hinzugeben und umrühren, bis der Ahornsirup sich aufgelöst hat.
4. Die Milchmischung mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen.
5. Die warme Milch in eine große Tasse geben und mit dem Espresso aufgießen.
6. Den Lebkuchen-Latte mit Schlagsahne besprühen oder mit selbst gemachter Schlagsahne garnieren und mit Zimt sowie den Lebkuchenstückchen bestreuen.