



SPICY PUMPKIN

Zutaten

- 350 ml Wasser
- 20 g aromatisierte Gewürztee-/Schwarzteemischung, Artikel: 23137
- 50 ml Milch oder süße Kondensmilch
- 2 TL Sirup (optional)
- 100 g Schlagsahne
- Zimt (gemahlen, zum Bestreuen)
- Marshmallow (nach Belieben)

So wird's gemacht

1. Wasser aufkochen und die Gewürztee-/Schwarzteemischung 8-10 Minuten ziehen lassen.
2. Tee durch ein Sieb gießen und vollständig auskühlen lassen.
3. Den Sirup in ein Glas geben, den kalten Tee hinzufügen und

mit Milch auffüllen.

4. Großzügig Schlagsahne darauf geben.
5. Mit etwas Zimt bestäuben und Marshmallows als Topping hinzufügen.

Ingredients

- 350 ml water
- 20 g flavoured spice tea/black tea blend, Article: 23137
- 50 ml milk or sweet condensed milk
- 2 tsp syrup (optional)
- 100 g whipped cream
- Cinnamon (ground, for sprinkling)
- Marshmallow (as desired)

This is how you do it

1. Boil water and leave the flavoured spice tea/black tea blend to brew for 8-10 minutes.
2. Pour the tea through a sieve and leave to cool completely.
3. Pour the syrup into a glass, add the cold tea and top up with milk.
4. Top generously with whipped cream.
5. Sprinkle with a little cinnamon and add marshmallows as a topping.



Kirchner, Fischer & Co. Gründet



GEGRÜNDET 1793