



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.

