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

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Oma's Heiße Schokolade mit Schuss

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für heiße Schokolade mit Schuss:

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder (weiß, vollmilch oder dunkel)

250 ml Milch oder eine Milchalternative

30 ml Rum, Baileys, Likör 43 oder Jägermeister

Schlagsahne oder Marshmallows

Kakaopulver oder Zimt

Zubereitung von heißer Schokolade mit Schuss

1.**Milch erhitzen:**

Erhitzen Sie die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze, bis sie warm, aber nicht kochend ist. Rühren Sie regelmäßig, damit die Milch nicht anbrennt.

2.**Blömboom Hot Chocolate Powder hinzufügen:**

Geben Sie die Blömboom Hot Chocolate Powder in die Milch und rühren Sie gut um, bis die Mischung schön cremig wird.

Für eine heiße weiße Schokolade verwenden Sie die Blömboom White Hot Chocolate Drops, um eine zarte, süße Note zu erzielen.

3.**Alkohol hinzufügen:**

Nehmen Sie die Mischung vom Herd und fügen Sie den gewünschten Schuss Alkohol hinzu. Likör 43 sorgt für eine milde Vanillenote, während Jägermeister eine herbe, würzige Note verleiht. Mischen Sie gut, damit sich der Alkohol gleichmäßig verteilt.

4.**Servieren:**

Gießen Sie die heiße Schokolade in eine Tasse oder ein Glas für eine besondere Präsentation. Dekorieren Sie nach Belieben mit Schlagsahne oder Marshmallows. Bestreuen Sie das Getränk mit Kakaopulver oder Zimt, um den Geschmack zu verfeinern.