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/



Schokoladen-Milchshake

Zutaten für einen klassischen Schoko Milchshake:

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder (vollmilch/dunkel)

250 ml Milch oder eine Milchalternative

1 Handvoll Eiswüfel

2 Kugel Vanille- oder Schokoeis

Schlagsahne (optional als Topping)

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zubereitung vom Schoko Milchsake

1.**Blömboom Hot Chocolate Powder auflösen:**

Geben Sie das Blömboom Hot Chocolate Powder mit der Milch in einen Mixer und lösen Sie das Pulver auf.

2.**Eis und Eiswürfel hinzugeben**:

Fügen Sie das Vanille- oder Schokoeis und Eiswürfel hinzu. Mixen Sie alles gut durch, bis der Shake schön

cremig und gleichmäßig ist.

3.**Optionales Topping:**

Für ein zusätzliches Highlight können Sie den Milchshake mit Schlagsahne oder Schokoraspeln dekorieren.

4.**Servieren und Genießen:**

Gießen Sie den Schokoladen Milkshake in ein Glas und genießen Sie den leckeren Milchshake frisch zubereitet.

Schoko Milchshake im Thermomix

1. **Zubereitung im Thermomix**

Für eine noch einfachere Zubereitung können Sie den Schoko Milchshake selber machen, indem Sie den Thermomix verwenden.

Geben Sie einfach alle Zutaten in den Thermomix und stellen Sie ihn auf Stufe 5-7. Mixen Sie alles für etwa 30 Sekunden. Falls nötig, wiederholen Sie den Vorgang, bis der Milchshake die für Sie perfekte Konsistenz erreicht hat.