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/

Kakao-Joghurt – Cremiger Schokogenuss mit Kakaopulver

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten für den Kakao-Joghurt:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

300 g Naturjoghurt

2 Esslöffel Zucker, Honig oder ein Süßungsmittel nach Wahl

Optional: 1 TL Vanilleextrakt oder Zimt

Optional: Frisches Obst oder Nüsse als Topping

Zubereitung des Schoko-Quarks:

1.**Joghurt mit Kakao verrühren:**

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Kakaopulver und Süßungsmittel hinzufügen und mit einem Schneebesen oder Löffel gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige, schokoladige Creme entsteht.

2.**Aromen ergänzen:**

Nach Wunsch Vanille oder eine Prise Zimt unterrühren, um dem Joghurt zusätzliche Tiefe zu verleihen.

3.**Servieren oder kühlen:**

Den Kakao-Joghurt direkt genießen oder für 15–30 Minuten kaltstellen – so wird er besonders cremig. Nach Belieben mit frischen Beeren, Bananenscheiben, Nüssen oder Granola garnieren.

Tipp:

1. Wer es besonders schokoladig mag, kann zusätzlich noch ein paar geraspelte Schokodrops oder Kakaonibs unterrühren