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/

Kalter Kakao mit Rum – Schokoladig, cremig & mit Twist

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten für Kakao mit Rum:

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

400 ml Milch oder eine Milchalternative

30 ml Rum, Baileys, Likör 43 oder Jägermeister

Eiswürfel

Sahne, Kakaopulver oder Zimt

Zubereitung vom Kakao mit Rum:

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 weiße Schokolade mit Rum 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.

4.**Servieren:**

Kurz abkühle lassen, auf Eiswürfel in Gläser füllen und optional mit Zimt, Vanille oder einem Klecks Sahne garnieren. Sofort eiskalt genießen!

Tipp:

1. Für eine besonders cremige Variante: 100 ml der Milch durch Sahne oder Kokosmilch ersetzen. Oder statt Rum: Likör (z. B. Kaffeelikör oder Baileys) verwenden.