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/

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Heißer Kakao - einfach & cremig

Zutaten für Ihren heißen Kakao:

200 ml Milch oder Milchalternative

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa oder

35 g Blömboom Hot Chocolate Drops oder

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder

Optional: Süße nach Wahl

Optional: Schlagsahne, Zimt

Zutaten für Ihres heißen Kakaos:

1.**Milch aufkochen:**

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen auf ca 70°C und kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren.

2.**Kakaopulver einrühren:**

Blömboom Pure Cocoa, Milk Hot Chocolate Drops oder Powder nach und nach in die heiße Milch einrühren, bis

sich alles vollständig aufgelöst hat. Dabei mit einem Schneebesen oder Löffel gut umrühren.

3.**Süßen und verfeinern:**

Nun nach Geschmack süßen und optional mit Zimmt verfeinen oder Sahne und Marshmallows garnieren.