



Weihnachtsmanns magischer Kakao

Zutaten:

- 500 ml Vollmilch
- 100 g Zartbitterschokolade (gehackt)
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Zimt (optional für extra Würze)
- 100 ml Sahne (zum Schlagen)
- Mini-Marshmallows oder Schokoladenraspeln (optional)

Zubereitung:

1. Erhitze die Milch in einem Topf, bis sie heiß, aber nicht kochend ist.
2. Füge die gehackte Schokolade, das Kakaopulver und den Zucker hinzu. Rühre gut um, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
3. Gib das Vanilleextrakt und das Spekulatiusgewürz hinzu. Optional kannst du auch noch eine Prise Zimt dazugeben, wenn du es noch weihnachtlicher möchtest.
4. Schlage die Sahne steif.
5. Gieße den heißen Kakao in Tassen, gib einen Klecks Sahne darauf und verziere ihn nach Belieben mit Marshmallows oder Schokoraseln.