



Zutaten für: 4 Tassen

HEISSE SCHOKOLADE MIT WEIHNACHTLICHER DEKORATION

SCHRITT 1: Schokolade hacken, Milch aufkochen

SCHRITT 2: Backkakao, Zucker und gehackte Schokolade in die aufgekochte Milch geben und gut umrühren, bis sich alles auflöst.

SCHRITT 3: Vanilleschote aufschneiden und das Vanillemark in die heiße Milch geben.

SCHRITT 4: Für die weihnachtliche Rentier-Dekoration: eine kleine Praline auf einen Holzspieß stecken. Eine halbierte Knabberbreze wird zum Geweih. Das Gesicht des Rentieres wird mit Lebensmittelfarbe gestaltet.

SCHRITT 5: Zum Schluss wird die Schokolade in Tassen gefüllt und mit Schlagsahne garniert. Die Deko-Spieße runden das Ganze ab.

Tipp: Sollte es dir zu süß werden, kannst du auch weniger Zucker verwenden als angegeben.



ZUTATEN

600ml Milch
200g Schokolade deiner Wahl
75g Zucker
50g Backkakao
1 Vanilleschote

DEKORATION

Nuss-Nougatpralinen
Minisalzbrezeln
Lebensmittelfarbe
Holzspieße
Schlagsahne

*Wir wünschen eine leckere
Weihnachtszeit!*