


Heiße Trinkschokolade

Ein warmer Kakao selbst gemacht mit dunklem Kakao-Pulver

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 EL Dr. Oetker Kakao
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker

1 Zubereiten:

Kakao mit etwa 4 EL Milch mit Hilfe eines Schneebesens verrühren.
Übrige Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
Angerührtes Kakaopulver einrühren und alles einmal aufkochen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Trinkschokolade mit geschlagener Sahne und mit Kakao bestreut servieren.