

Heißer Kakao mit Rum und Sahnehaube

Heißer Trink-Kakao mit Rum und Schlagsahne

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

4 EL Dr. Oetker Kakao
1 l Milch
4 EL Zucker
8 EL Rum

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Vorbereiten:

Kakao mit etwas von der Milch mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Übrige Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Kakaopulver einrühren und alles einmal aufkochen. Rum unterrühren.

2 Zubereiten:

Schlagsahne und Vanillin-Zucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Trinkschokolade in Becher füllen. Sahne mit einem Esslöffel daraufgeben und mit Mini-Marshmallows bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rum schmeckt die Trinkschokolade auch mit Amaretto sehr gut.