

# Weißer Kakao

Heißer Kakao aus weißer Schokolade mit Rum und einem Weihnachts-Sahne-Topping

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Kakao:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 l Milch  
2 EL Rum

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Winter  
Streudekor

### Sahnehaube:

200 g kalte Schlagsahne  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma

## 1 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 8 Gläser mit dem oberen Rand vorsichtig in die Kuvertüre tauchen und etwas fest werden lassen. Dann Streudekor nach Belieben "ankleben".

## 2 Sahnehaube:

Sahne steif schlagen. Kakao und Finesse unterrühren.

## 3 Kakao:

Milch mit restlicher geschmolzener Kuvertüre unter Rühren erhitzen. Rum unterrühren und auf die Gläser verteilen. Sahnehaube auf den Kakao setzen und sofort servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Kinder den Rum einfach weglassen.