



Heißer Kakao mit Rum

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------------|---------|
| Milch | 800 ml |
| Trink Kakao | 4 EL |
| weißer Rum | 80 ml |
| Schlagsahne | 100 g |
| Schokoladenstreusel, Zartbitter | 4 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, Trinkkakao einrühren. Rum dazugeben und Topf vom Herd nehmen.
2. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
3. Kakao in eine Tasse füllen und mit Schlagsahne und Schokoladenstreuseln bestreut servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 250 kcal |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 11 g |