

REZEPT FÜR HEISSE HALLOWEEN-SCHOKOLADE



HEISSE HALLOWEEN-SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Becher | 15 Min.

Zutaten

- 75 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 40 g Kakao
- 1 l Milch
- gemahlener Zimt oder Chili nach Belieben
- 8-12 Marshmallows
- 8-12 Schokolinsen



183

ZUBEREITUNG

221

Kcal

Pro Becher (bei
6) ca.

7

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Zucker, Kakao und ca. 150 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch erhitzen. Angerührten Zuckermix zufügen und unter Rühren einmal aufkochen. Nach Belieben mit etwas Zimt oder Chilipulver abschmecken.

2. Kakao in Tassen oder Becher füllen. Je zwei Marshmallows darauf setzen und mit Schokolinsen toppen. Heiß servieren.