



WEIHNACHTLICHES SCHOKOLADENPULVER ZUM WÄRMEN



Gesamt: 4 min


Zubereitung: 4 min



Zutaten

50 g Vollmilchschokolade gekühlt
50 g Zartbitterschokolade gekühlt
100 g Traubenzucker
100 g feinsten Zucker
1 EL selbstgemachten Vanillezucker
1 geh. TL Zimt gemahlen
1/2 TL Anis gemahlen
1/2 TL Nelke gemahlen
1/2 TL Kardamom gemahlen
1/4 TL Cayennepfeffer
40 g Backkakao

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den  geben und auf Stufe 10 in 20 Sek. pulverisieren.
- 1 gehäufte TL Pulver auf 1 Tasse heiße Milch, umrühren, fertig ist das Schokogetränk, das wärmt und weihnachtliche Gefühle aufkommen lässt. Der Duft allein verzaubert.

