

REZEPT



Weihnachtskakao

Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, ist ein heißer Kakao immer eine gute Lösung. Und dieser bringt sogar den Geschmack von Weihnachten mit.

ZUTATEN

1 PORTION

200 ml Milch

2 Teelöffel Kakaopulver

1 Prise Zimt

1 Messerspitze Lebkuchengewürz

4 cl Baileys (optional)



ZUBEREITUNG

Die Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kakaopulver, Zimt und Lebkuchengewürz unterrühren. Wer mag, fügt noch den Baileys hinzu.

Die alkoholfreie Variante schmeckt aber (fast) genauso lecker! Alles in einen (Weihnachts-)Becher füllen und nach Herzenslust mit Sahne, Schokostreuseln oder Zimt dekorieren.