

Heißer Kakao mit Mini-Marshmallows



Das brauchst du:

1L	Milch	* Topf
	Kakaopulver	* Rührlöffel
4	Butterkekse mit Schokolade	* Schneebesen
	Sprühsahne	* 4 hitzebeständige Gläser oder Tassen
	Mini-Marshmallows	

So geht´s:

1. Zuerst wird die Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzt. Unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, das Kakaopulver hinzugeben.
2. Den heißen Kakao dann vorsichtig in Gläser füllen und den Butterkeks mit der Schokoladenseite nach unten (dann schwimmt er!) reinlegen.
3. Dadurch sinkt auch die Sahne nicht ein und man kann die Sprühsahne auf dem Keks verteilen.
4. Die Schokolade vom Keks fängt auch nur langsam an zu schmelzen und gibt dem ganzen noch mal eine besondere Note.
5. Zuletzt mit den Mini-Marshmallows toppen und genießen!
6. Lecker, besonder nach einem langen Winterspaziergang!

Gesehen: <https://lifestylemommy.de/food-es-geht-doch-nichts-ueber-heissen-kakao-mit-mini-marshmallows/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt