

Weihnachtlicher Kakao



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband
Bühl-Achern e.V.

Ein selbstgemachter Weihnachtskakao ist nicht nur köstlich, sondern auch eine tolle Möglichkeit, die Vorweihnachtszeit zu genießen.

Zutaten:

- 2 Tassen Milch
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Zimt
- Eine Prise Kardamom
- Eine Prise Muskatnuss
- Mini-Marshmallows oder geschlagene Sahne zum Garnieren

Zubereitung:

Milch erwärmen: Gib die Milch in einen Topf und erhitze sie bei mittlerer Hitze, bis sie heiß, aber nicht kocht.

Kakao mischen: In einer separaten Schüssel Kakaopulver, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Gewürze vermischen. Kakao einrühren: Die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren zur Kakaomischung geben, bis alles gut vermischt ist.

Servieren: Gieße den Kakao in Tassen und garniere ihn mit Mini-Marshmallows oder geschlagener Sahne.

Tipps:

Schärfe: Wenn du es gerne etwas schärfer magst, kannst du eine Prise Cayennepfeffer hinzufügen.

Süße: Passe die Zuckermenge nach deinem Geschmack an.

Gewürze: Experimentiere mit verschiedenen Gewürzmischungen, wie zum Beispiel Lebkuchengewürz.

Zusätze: Für eine besondere Note kannst du auch etwas dunkle Schokolade raspeln und in den Kakao geben.

Für einen noch intensiveren Geschmack kannst du den Kakao auch mit einem Schneebesen aufschlagen.

Variationen:

- Weiße Schokolade: Ersetze einen Teil des Kakaopulvers durch weiße Schokolade.
- Chili: Füge eine Prise Chili hinzu für eine pikante Note.
- Spekulatius: Gib zerbröselte Spekulatiuskekse hinzu.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!



Weihnachtlicher Kakao – vegan.



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband
Bühl-Achern e.V.

Ein selbstgemachter Weihnachtskakao ist nicht nur köstlich, sondern auch eine tolle Möglichkeit, die Vorweihnachtszeit zu genießen. Hier in veganer Variante.

Zutaten:

- 2 Tassen Pflanzenmilch (z.B. Hafer-, Mandel- oder Sojamilch)
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 2-3 Esslöffel Zucker (oder nach Geschmack, alternativ Datteln oder Ahornsirup)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Zimt
- Eine Prise Kardamom
- Eine Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Milch erwärmen: Die Pflanzenmilch in einem Topf erhitzen, bis sie heiß ist.

Kakao mischen: In einer separaten Schüssel Kakaopulver, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Gewürze vermischen.

Kakao einrühren: Die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren zur Kakaomischung geben, bis alles gut vermischt ist.

Servieren: In Tassen füllen und nach Belieben mit veganer Schlagsahne oder Topping garnieren.

Tipps:

Süße: Für eine natürlich süße Note kannst du statt Zucker Datteln pürieren und hinzufügen.

Schärfe: Eine Prise Cayennepfeffer verleiht dem Kakao eine angenehme Wärme.

Cremigkeit: Für eine besonders cremige Konsistenz kannst du ein Stück vegane Schokolade mit in die heiße Milch geben und schmelzen lassen.

Vegane Schlagsahne:

1 Dose Kokosmilch (kalt gestellt)

1-2 Esslöffel Puderzucker

1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Die obere, feste Schicht der Kokosmilch abschöpfen und mit einem Mixer steif schlagen. Puderzucker und Vanilleextrakt unterrühren.

Toppings: Dekoriere deinen Kakao mit veganen Keksen, Nüssen oder Kokosraspeln.

Lass deiner Kreativität freien Lauf und genieße deinen veganen Weihnachtskakao!

