

Weihnachtskakao aus dem Thermomix®



© Weihnachtskakao - Ines @ Ines.kocht



1 Min.



leicht



250 g

Basis für eine leckere, heiße Schokolade



Leckerer Weihnachtskakao von Ines alias "Ines.kocht" aus unserem Rezept-E-BOOK "Wir lieben mixen - Adventskalender".

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Bevor es soweit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!

Folgende tolle Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Vollmilchschokolade aus dem Kühlschrank
<input type="checkbox"/>	50 g	Zartbitterschokolade aus dem Kühlschrank
<input type="checkbox"/>	100 g	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Traubenzucker
<input type="checkbox"/>	1 EL	Vanillezucker, selbst gemacht
<input type="checkbox"/>	2,5 TL	Lebkuchengewürz
<input type="checkbox"/>	40 g	Backkakao

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
2. Das Kakaopulver in warme Milch einrühren, Augen schließen und genießen.

Haltbarkeit: 12 Monate