

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