

Zimt-Cappuccino mit weißer Schokolade aus dem Thermomix®



© Zimt-Cappuccino mit weißer Schokolade - Elvira @ Flohrs Mixwelt



3 Min.



leicht



1100 Gramm

Weihnachtliches Cappuccino-Pulver schnell gemixt.



Das schnelle Cappuccino-Rezept von Elvira alias "Thermofloh" stammt aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, benötigen 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 weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|--------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Rohrzucker |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Zimt |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Kakaopulver (Ovomaltine) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Instantkaffee (löslicher Kaffee) |
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Kaffeeweißer |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Schokoladenraspel (weiße Schokolade) |

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer die Schokoladenraspel in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 8 pulverisieren. Die Schokoladenraspel in den Mixtopf dazugeben und mit einem Spatel unterheben. In saubere Schraubgläser oder in Tütchen zum Verschenken abfüllen.
2. Zubereitung Cappuccino: 3 bis 4 TL auf ca. 250 ml heißes Wasser oder warme Milch geben, umrühren und genießen!

Haltbarkeit: Luftdicht verschlossen bis zu 1 Jahr