

thermomix  
VORWERK



Last Minute  
Geschenk ...

23



## Getränk- pulver für heiße Schokolade



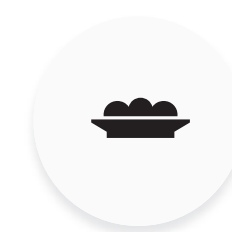
Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
5 Min.



Gesamtzeit  
5 Min.



Portionen  
1 Glas

## Zutaten

**100 g** Zucker

**200 g** Zartbitter-Schokolade  
(70% Kakao), in Stücken

**100 g** Kakao

**50 g** malzhaltiges Getränk-  
pulver (z. B. Ovomaltine)

**70 g** Speisestärke

**1 TL** Zimt

# Zubereitung

- 1.** Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Schokolade zugeben, **12 Sek./Stufe 9.5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Kakao, Getränpulver, Speisestärke und Zimt zugeben und **10 Sek./Stufe 7** vermischen. Getränpulver in ein großes Glas füllen und bis zum Gebrauch luftdicht verschließen.

Gib für 2 Tassen heiße Schokolade 500 g Milch und 4 geh. EL Getränpulver in den Mixtopf. Verühre **5 Sek./Stufe 6**, dann **5 Min./98°C/Stufe 3** erhitzen.

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**

Nur noch  
**ein Mal schlafen ...**



**thermomix**  
VORWERK