



5. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Adventskakao

(für ca. 4 - 5 Portionen)

Zubereitung:

1 l Milch mit 2 - 3 TL Zucker und 1 Prise Salz und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker und 2 - 3 TL Lebkuchengewürz und 2 Prisen Zimt erwärmen.

$\frac{1}{2}$ Tafel Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade in Stücke brechen und dazugeben, außerdem 2 EL Kakaopulver und 1 EL Kaba/Nesquik dazugeben.

Schokolade und Kakao unter Rühren
(am besten mit einem Schneebesen) auflösen.

Alles einmal kurz aufkochen lassen und in Tassen füllen.

Evtl. mit einer Sahnehaube, die mit etwas Zimt bestäubt ist, servieren.

Michael Treude, Schwarzenau