



Adventskakao mit Milchschaumhaube

Vorbereiten

- 4 Tl Kakao (Backkakao)
- 3 bis 4 Tl Zucker (wir haben **Rübenzucker** genommen, das ist ein regionales Produkt. Du kannst aber ganz normalen Haushaltszucker nehmen)
- 1 Prise **Zimt** oder mehr (Kannst du auch weglassen oder Vanille nehmen)

- etwa 3 Tl Hafermilch (du kannst auch normale Kuhmilch nehmen; Hafermilch ist vegan)
- Buttergebackenes



Alles zusammen in einer kleinen Schüssel verrühren und mit der Milch verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

2 Tassen Hafermilch



im Topf auf dem Herd erwärmen und die Mischung dazurühren. Das geht am besten mit dem Schneebesen.

ACHTUNG!!! Hier muss ein Erwachsener dabei sein.



Für den Milchschaum musst du Milch erwärmen (Achtung: nicht zu heiß werden lassen!) und mit einem Milchaufschäumer oder dem Pürierstab oder auch mit dem Schneebesen aufschlagen.

Am 04.12.23 hat es geschneit, es war sehr kalt draußen und der warme, leckere Kakao hat sehr schön gewärmt!



Mit Kakao oder Zimt bestreuen

und mit Weihnachtsplätzchen genießen!