



# WEIHNACHTSREZEPT



## WEIHNACHTSKAKAO

### Zutaten

450 ml Hafermilch, alternativ:

Kuhmilch

2 EL Backkakao

1 Zimtstange

Zucker

gemalener Kardamon

Dekoratives: Kakao oder Zimtstange

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Milch zusammen mit der Zimtstange in einen Topf geben. Anschließend die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen, dazugeben und alles erhitzen.
2. Sobald die Milch die gewünschte Temperatur hat vom Herd nehmen und Backkakao unterrühren -je nach Geschmack mit etwas Zucker versüßen. Den Kakao außerdem mit etwas Kardamom verfeinern.
3. Je nach Geschmack den Kakao mit Schlagsahne, Zimt oder Ähnlichem verzieren.