


Weißer Kakao

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Für den Gläserrand:

flüssige weiße Kuvertüre
1 Pkg. Dr. Oetker Winter Streu
Dekor (zur Saison erhältlich)

Weihnachts-Obershaube:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 EL Backkakao
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
1 Messerspitze Zimt

Weißer Kakao:

300 g weiße Kuvertüre
1 l Milch
2 EL Rum

1 Gläserrand:

Den Rand der Gläser in Kuvertüre tauchen. Die Glasränder kurz vor dem Festwerden der Kuvertüre in Streudekor drücken.

2 Weihnachts-Obershaube:

Schlagobers mit Kakao und Gewürzen verrühren und steif schlagen.

3 Kakao:

Milch mit klein geschnittener Kuvertüre unter Rühren erhitzen. Den Rum unterrühren und den weißen Kakao in die Gläser füllen.

4 Mit Obershauben verzieren und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder den Kakao ohne Rum zubereiten.