



# Heißer Kakao mit Rum

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	800 ml
Trink Kakao	4 EL
weißer Rum	80 ml
Schlagsahne	100 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, Trinkkakao einrühren. Rum dazugeben und Topf vom Herd nehmen.

2. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.

3. Kakao in eine Tasse füllen und mit Schlagsahne und Schokoladenstreuseln bestreut servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	250 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g