Krawumms Kakao

Zutaten pro Person

25	g	Kuvertüre
1	TL	Kakao
1	TL	Kakaobutter
0,5	g	Chilli, Zimt, Fleur du Sel, Mischungen von z. B. Herbaria, Kakaonibs, Vanille, Ingwer, Rumrosinen oder fragt halt Peter
später dann		etwas guten Rum
200	ml	Pflanzenmilch
optional		geschlagene Pflanzensahne oder Sprühsahne

Utensilien pro Person

1	Einwegschnapsplas
1	Strohhalm oder Plastiklöffel
1	Becher (dann später zum Trinken)

--> Je nach Personenzahl, nehmt Ihr dann einfach ein Vielfaches!

Zubereitung

Die Kakaobutter in einem kleinen Topf auf sehr niedriger Flamme schmelzen. Gewürz einrühren. Beiseite stellen

Kuvertüre auch auf sehr kleiner Hitze schmelzen (Wasserbad muss nicht sein, wenn Ihr auf die Hitze achtet). Wenn sie flüssig ist, den Kakao einrühren. Dieses rührt Ihr dann in die gewürzte Kakaobutter ein.

Entsprechende Zahl an Schnapsgläsern bereitstellen und diese mit der flüssigen Schoki füllen. Etwa 5 Minuten warten und in jedes Glas einen Strohalm/Löffel stecken und über Nacht erstarren lassen.

Wenn der Kakao serviert werden soll, Pflanzenmilch zum Siede bringen. Durch wackeln am Stiel, die Schoki aus dem Glas lösen. Dieses 1-2 Mal mit Rum füllen und in den Becher gießen. Mit heißer Milch auffüllen und die Schoki rührend darin auflösen.

Wer mag kann noch geschlagene Sahne obendrauf geben

FERTIG!