



 10 Minuten

 Einfach

HOT CHOCOLATE MIT KARAMELL & POPCORN

Hot on choc? Wie gut, dass man heiße Schokolade mit unserem MOIN Kakao so einfach selber machen kann. Unsere Hot Chocolate mit Kardamom und Karamell ist si und würzig zugleich und mit Sahne, Popcorn und Streuseln on top einfach nicht zu toppen.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für unsere selbst gemachte heiße Schokolade den MOIN Kakao in einen Topf geben. Kurkuma und die angedrückten Kardamomkapseln hinzufügen und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und 5 Min. ruhen lassen.

SCHRITT 2

Die Kardamomkapseln aus dem Kakao nehmen und die Trinkschokolade in zwei Tassen fllen. Die Sahne aufschlagen und auf dem Kakao verteilen. Die Hot Chocolate zum Schluss mit Popcorn, Karamell und Streuseln toppen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 0/

Fett (g):

Kohlenhydrate (g): 0

Eiweiß (g): 0



 Zutaten

2 Portionen

500 ml MILRAM MOIN Kakao

1 Prise Kurkuma

3 Kardamomkapseln, grün

75 ml MILRAM frische Schlagsahne

3 EL Popcorn

2 EL Karamellsoße

1 TL Streusel