



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Schoggi Melange - Es weihnachtet schwer!

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
5 Minuten	5 Minuten	Einfach	1 Tasse

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
3 dl	Milch
1 dl	Vollrahm
1-2 EL	Schokopulver oder Kuvertüre

1. Eine Tasse Milch langsam, auf mittlerer Stufe erwärmen (brennt schnell an und stinkt dann fürchterlich!)
2. Schokopulver hinzufügen (natürlich könnt ihr auch Kuvertüre schmelzen oder noch schweizerischer wäre Ovomaltine)
3. Während ihr die Milch erwärmt, Vollrahm schlagen und die Deko bereitlegen
4. Warme Milch in die Tasse geben (bis ca. 1cm unter dem Tassenrand), geschlagener Rahm Löffelweise oder mit einem Spritzsack darauf arrangieren. Und jetzt: Lasst eurer Kreativität freien Lauf! Erlaubt ist alles, was schmeckt und toll aussieht. Et voilà – Schoggi Melange Deluxe Version!
5. Für die Dekoration: Marshmallows, Schokostreusel, Schokosauce, Zuckerstreusel, Zimt, Schokopulver... einfach

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
411 cal	46 g	6 g	4 g