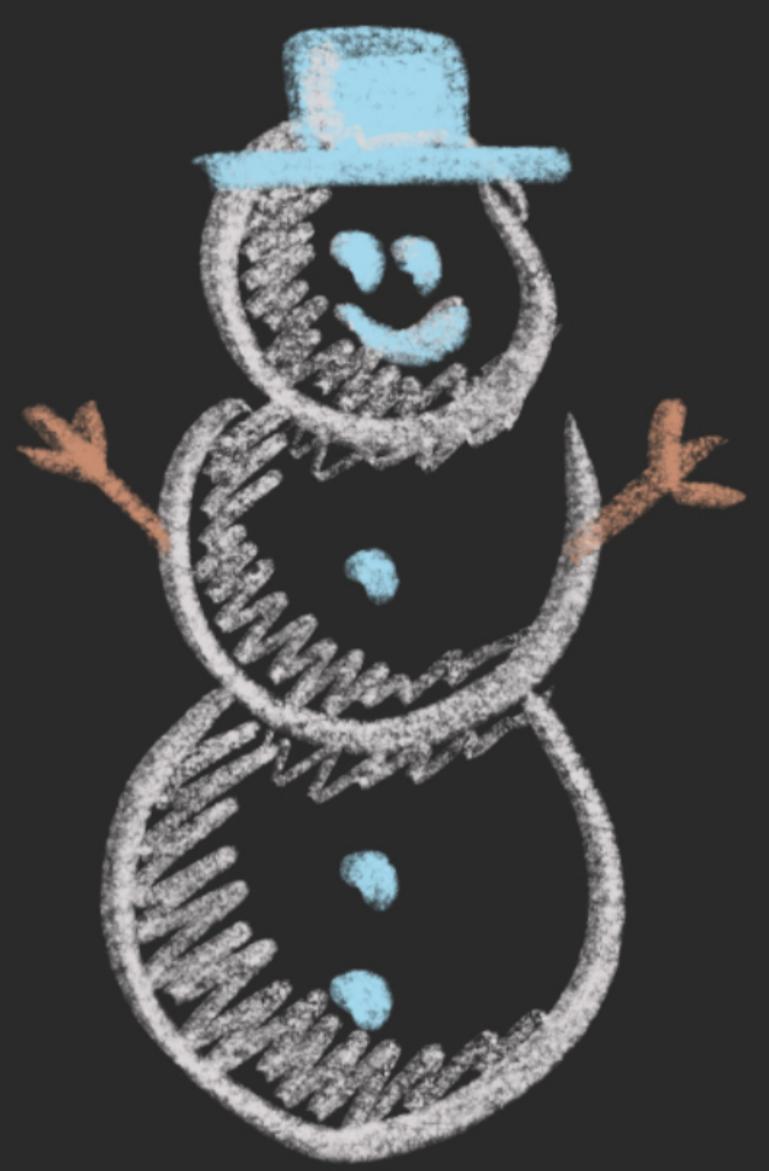


yummy

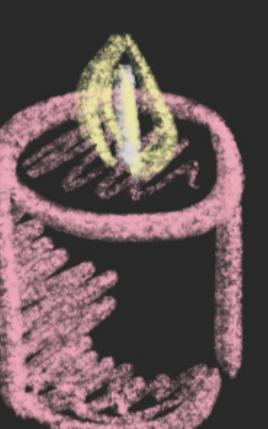
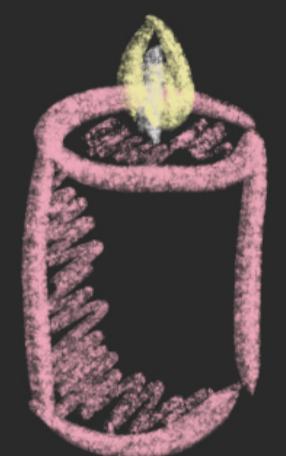
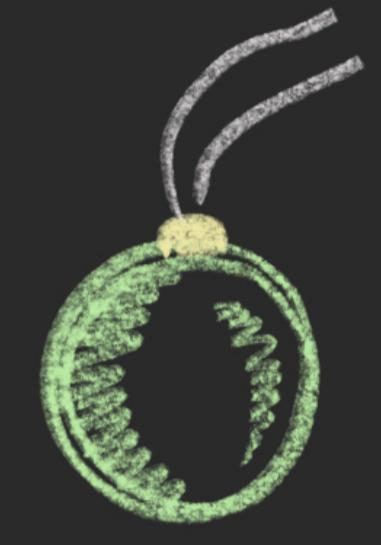


HO HO
HO



ZUTATEN

- eine Tasse KOKOS-Reis-Milch (oder andere Pflanzenmilch)
- dunkle Schokolade
- Zimt (& weitere Weihnachtsgewürze deiner Wahl)
- KakaoPulver

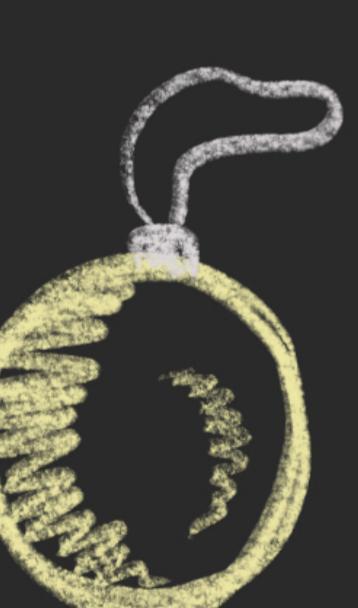


→ Zubereitung ←

1. ERHITZE DEINE TASSE PFLANZENMILCH IN EINEM TOPF

2. FÜGE SOBALD SIE DAMPFT NACH & NACH DUNKLE SCHOKOLADE HINZU

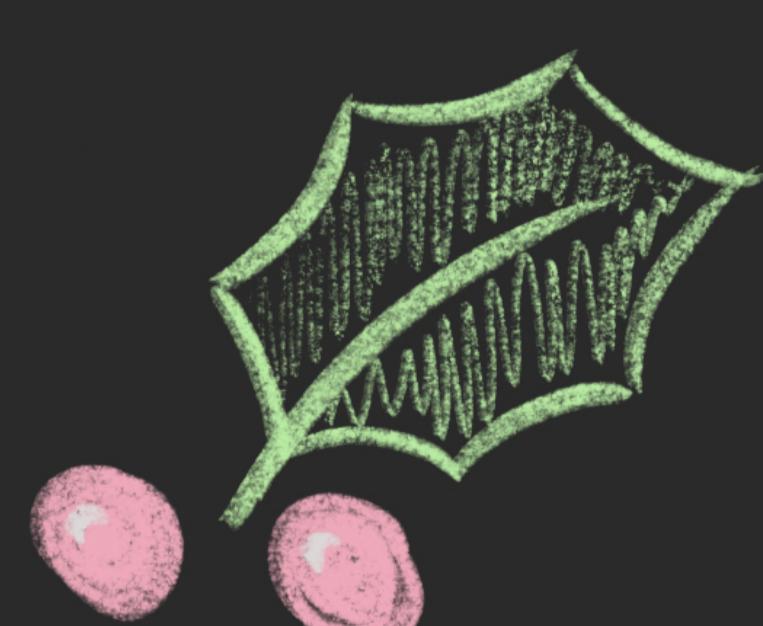
STELLE DIE HERDPLATTE ETWAS KLEINER. RÜHRE MIT EINEM SCHNEEBESEN ODER ETWAS ANDEREM DAUERHAFT GUT UM.



3. SOBALD DIE SCHOKOLADE GESCHMOLZEN IST, FÜGE ZIMT & WEITERE GEWÜRZE HINZU.



4. WENN DU MAGST, FÜGE KAKAO PULVER UND / ODER ZUCKER HINZU.



5. SERVIERE BEINEN KAKAO WEIHNACHTLICH



BON APPÉTIT!

