

# Trinkkakao selber machen

Mmmh, warmer Kakao im Winter schmeckt richtig gut. Versuch es mal ganz ohne Süße. Wenn es nicht klappt, dann rühre einen kleinen Teelöffel Zucker unter.

Du brauchst für 1 Portion:

250 ml Milch oder Pflanzen-Drink

1 EL (gestrichen) rohes Kakaopulver (zum Backen)

1/4 TL Zimt

1/4 TL Kardamompulver



1 Milch oder den Pflanzendrink in einem Topf erwärmen.

2 Kakaopulver, Zimt und Kardamompulver in einer Schale mischen und in die Flüssigkeit rühren, sobald diese eine angenehme Temperatur hat.

Tipp: Die Mischung durch ein Sieb in den Topf rühren, so entstehen keine Klümpchen.

Zehn kleine Kakaotassen sind hier versteckt, kannst du alle finden?

