



Heißer Kakao mit Mini-Marshmallows gratiniert

Zeit: 20 Minuten

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Tassen mit jeweils gut 250 ml Inhalt

1l Weihenstephan Haltbarer Kakao

4 Chocolate Chip Cookies und ein paar Cookies zum Servieren

50g Zartbitter-Schokolade

ca. 60g Mini-Marshmallows

Zubereitung:

Ofengrill vorheizen. Weihenstephan Haltbarer Kakao aufkochen. Währenddessen 3-4 Cookies fein zerkrümeln und auf eine Untertasse geben. Die Ränder der Tassen mit etwas Kakao befeuchten und mit dem Rand in die Brösel tauchen.

Zartbitter-Schokolade grob hacken und in einem sehr kleinen Topf bei geringster Hitze unter Rühren schmelzen. Die Tassen mit der heißen Schokolade ziemlich voll füllen, jeweils 2-3 EL Minimarshmallows darauf verteilen, so dass die Marshmallows einen kleinen Berg bilden. Vorsichtig etwa 1 Minute im Ofen überbacken, bis die ersten Marshmallows braun werden – Vorsicht: sobald sie braun sind, werden sie auch schnell schwarz. Mit Schokolade beträufeln und sofort servieren - eventuell mit ein paar zusätzlichen Chocolate Chip Cookies.

Unser Tipp:

Schmeckt auch mit Schuss: Jeweils mit etwa 2 cl Orangenlikör oder Rum abschmecken.