



Heißer Kakao mit Ingwer und Zimt

Zeit: 15 Minuten

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Tassen mit jeweils gut 250 ml Inhalt

800ml Weihenstephan Haltbarer Kakao

1 Orange

3-4 cm Ingwerwurzel

1 Zimtstange

Kakaopulver

100g Weihenstephan Schlagrahm

100ml Weihenstephan Frische Milch (1,5%)

Zubereitung:

Weihenstephan Haltbarer Kakao aufkochen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale in dünnen Streifen abschälen, den Saft auspressen. Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden und mit Orangenschale, -saft und einer Zimtstange in den Kakao geben. Noch einmal aufkochen, dann etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Schlagrahm halbsteif schlagen und die Milch aufschäumen – entweder in einem Milchschaumer oder einfach in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Milch und Sahne locker mischen. Den Kakao durch ein Sieb abgießen und in 4 Tassen füllen. Mit Milchschaum-Sahne auffüllen und mit Kakaopulver bestreuen.