



## Jelles heiße Weihnachtsschokolade

Wenn es draußen kalt ist, dann freut sich doch sicherlich jede\*r über ein leckeres warmes Getränk. Warum also nicht mal unterm Weihnachtsbaum ein Rezept für Heiße Schokolade verschenken? Heute zeigen wir euch ein weihnachtliches Rezept für Heiße Schokolade mit Marshmallows und halten passende Geschenketipps bereit.

### Ihr braucht:

- 2 TL Kakao
- 200 ml heiße Milch oder eine pflanzliche Alternative wie Haferdrink
- 20 Gramm Schokolade
- 1 bis 2 Prisen Zimt
- Mini-Marshmallows zum Dekorieren



### Und so einfach geht's:

1. Erhitze die Milch in einem Topf.
2. Gib die Zutaten, bis auf die Marshmallows in eine Tasse.
3. Gieße die heiße Milch in die Tasse.
4. Streue die Marshmallows oben auf die heiße Schokolade. Fertig!



### Tipp zum Verschenken:

Fülle die trockenen Zutaten in ein verschließbares Glas und mache eine Schleife drum. Schreibe auf das Etikett „Heiße Weihnachtsschokolade mit Marshmallows“. Schreibe dazu, für wie viele Tassen die Zutaten reichen, die du eingefüllt hast. Fertig ist das Geschenk! Die beschenkte Person muss nur noch die heiße Milch hinzugeben. Die Marshmallows kannst du auch als einen süßen Schneemann mit Schokoladenstäben zusammensetzen.



### Ein weiterer Tipp zum Verschenken:

Kaufe ein Schokoladen-Ei, mach es auf und nimm das Spielzeug heraus. Fülle eine Hälfte mit den Zutaten. Erhitze einen Topf und drücke die andere Hälfte auf den Rändern in den Topf. So wie auf dem Bild. Warte ein paar Sekunden, bis die Schokolade etwas schmilzt, dann setzt du die beiden Hälften zusammen. Wenn es nicht gut hält, oder noch Lücken in der Schokolade zu sehen sind, dann kannst du auch etwas Extra-Schokolade schmelzen und zum verkleben der Ränder nutzen. Verpacke das gefüllte Schokoladen-Ei als Geschenk. Die Beschenkten müssen das Ei dann nur noch in eine Tasse geben und mit heißer Milch aufgießen!

