

## Heiße Schokolade Mix in 4 Sorten

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Gläser

#### Für den Basis Mix

100 g Backkakao  
100 g weißer Zucker  
75 g brauner Zucker  
Mini-Marshmallows für die Deko

#### Für Mocha Schoko

3 Esslöffel Instant-Espressopulver  
3 Teelöffel grobe Schokoraspel  
100 g Backkakao  
100 g weißer Zucker  
75 g brauner Zucker

#### Für Pumpkin Spice

3 Esslöffel Zimt  
1 Msp. Muskat  
1/2 Teelöffel Kardamom  
1/2 Teelöffel Kurkuma  
1/2 Teelöffel Ingwer  
1 Msp. gemahlene Nelken  
100 g Backkakao  
100 g weißer Zucker  
75 g brauner Zucker  
Orangenschale für die Deko  
Zimtstangen für die Deko

#### Für Salted Caramel

75 g Zucker  
2 Esslöffel Wasser  
1 Prise(n) Salz + 1 TL für das Karamell  
100 g Backkakao  
100 g weißer Zucker  
75 g brauner Zucker

#### Besonderes Zubehör

Weckgläser

Spätestens wenn es auf den Dezember zugeht wird ein Vorrat bei mir wieder aufgefüllt: Das Glas mit meinem Mix für heiße Schokolade. Einfach ein bisschen Milch erhitzen, 3 Teelöffel Mix dazu, einmal umrühren, noch ein paar Marshmallows drauf und fertig ist das Winterglück. Außerdem eignet sich die Mischung hervorragend als preiswertes Last Minute Geschenk aus der Küche: Dafür schichte ich die einzelnen Zutaten in einem hübschen Weckglas einfach auf. Und weil man so viele unverschämt leckere Varianten von heißer Schokolade machen kann, geb ich dir gleich noch ein paar weitere Ideen mit auf den Weg.

Beachte: Die Zutaten sind für 4 Gläser mit je 0,3 l Fassungsvermögen gedacht.

- 1 -

Für den Basis-Mix Kakao, Zucker und braunen Zucker im Glas aufschichten. Minimarshmallows darauf geben.

- 2 -

Für Mocha Schoko Instant-Espressopulver, Kakao und Zucker im Glas aufschichten und mit Schokoraseln dekorieren.

- 3 -

## Heiße Schokolade Mix in 4 Sorten

Für Pumpkin Spice alle Gewürze vermischen. Kakao, Zucker und Gewürzmix im Glas aufschichten. Mit Zimtstangen dekorieren.

- 4 -

Für Salted Caramel Zucker, Salz und Wasser in einem kleinen Topf vermengen und erhitzen. Ohne zu rühren zu goldenem Karamell schmelzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und aushärten lassen. In Stücke brechen, dabei einige Karamellstücke für die Deko beiseitestellen. Restliches Karamell mit einem Nudelholz zu feinen Splintern zerdrücken. Karamellsplitter mit Salz mischen. Kakao, Zucker und Karamellsplitter im Glas aufschichten. Mit Karamellstücken abschließen.