

Kakao mit Haselnussmilch und Kokossahne

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Dadurch steckt der Schokodrink voller **Pflanzenpower** und bekommt direkt eine exotische Note, die Urlaubsgefühle weckt und glücklich macht.

- 1 -

Für den Kakao Haselnüsse, Kakaopulver, Schokolade und Ahornsirup in die Mixkammer geben. Wähle den *Nuts Mode* und 600 ml als Menge aus und drücke auf *Start*.

- 2 -

Für die Kokossahne den cremigen Teil der Kokosmilch abnehmen und mit Sahnesteif aufschlagen, bis eine steife Masse entstanden ist.

- 3 -

Kokossahne auf den Kakao geben, mit Kakapulver und gehackten Haselnüssen garnieren und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Kakao

600 gefiltertes Wasser
60 g Haselnüsse
2 Teelöffel Backkakao
30 g vegane Zartbitterschokolade
2 Teelöffel Ahornsirup

Für die Sahne

1 Dose Kokosmilch
1 Päckchen Sahnesteif

Zum Garnieren

1 Teelöffel Backkakao
1 Teelöffel gehackte Haselnüsse

Besonderes Zubehör

Mandelmilchbereiter

Das **Geheimrezept** gegen trübe Tage? Kakao natürlich! Zugegeben, so geheim ist dieses Rezept nicht, aber es hat sich stets bewährt - **eine heiße Schokolade vertreibt alle Wolken am Himmel**. Auch wenn das traditionelle Rezept immer gelingt und sehr beliebt ist, so habe ich es etwas modernisiert und einen **veganen Kakao mit Haselnussmilch und cremiger Kokossahne** kreiert.