

Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm

4 Portionen



gelingt leicht

___ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Heisse Schokolade:

4 EL Kakaopulver
1 l Milch
4 EL Zucker
8 EL Rum

Optional für alkoholfreie Variante:

etwa 6 - 8 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Dekoration:

2 ½ dl Schlagrahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Zubereitung:

Kakaopulver mit einem Teil der Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Übrige Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Kakaomasse einrühren und 1-mal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Rum einrühren.

Für eine **alkoholfreie Variante** den Rum entweder ganz weglassen und stattdessen das Rum-Aroma begeben.

2 Zum Verzieren:

Rahm mit Vanillin Zucker steif schlagen. Die heisse Schokolade in Gläser füllen, den Schlagrahm darauf verteilen und mit Mini Marshmallows bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rum kann man auch Amaretto verwenden.
- Für Kinder den Alkohol weglassen.