

WÄRMENDER AMARULA KIRSCH KAKAO

ZUTATEN:

600 ml Milch

4 EL Kakaopulver

400 ml Amarula

2 Zimtstangen

1 Prise geriebene Muskatnuss

3 Körner Piment

4 EL Amarena Kirschsirup

Sahne

Schokoraspeln

Kirschsirup

Amarena Kirschen

ZUBEREITUNG:

Die Milch in einen Topf geben. Die Zimtstangen, Muskatnuss und Pimentkörner dazugeben. Die Milch langsam erhitzen, nicht kochen.

Den Kakao in eine kleine Schüssel geben. Mit ein paar Esslöffeln von der Milch glattrühren bis er keine Klumpen mehr hat. Den Kakao dann in die restliche Milch geben und alles gut umrühren.

Vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Kakao durch ein Sieb gießen. Nun den Amarula und den Kirschsirup unterrühren.

Den Kakao auf vier Tassen aufteilen. Etwas geschlagene Sahne darauf geben und nach Wunsch mit Kirschsirup, Schokoladenstreuseln und Amarena Kirschen dekorieren.

[/dkpdf-columns]