



Menge 4 - 5 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

GEWÜRZKAKAO

Mit Nelke, Kardamom und Zimt wird aus einem leckeren Kakao ein ganz neues Geschmackserlebnis.



Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote auskratzen. Sternanise, Piment, Nelken und Kardamomkapseln im Mörser leicht anstoßen.
2. Vanilleschote und -mark, Zimtstangen und restliche Gewürze mit Milch, Kakao und Diamant Coffee Sugar in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe erhitzen. Ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
3. Gewürze entfernen und Gewürzkakao heiß servieren.
4. Tipp: Marshmallows mit Zuckerschrift niedlich verzieren und im Gewürzkakao servieren!

Zutaten

1	Vanilleschote
4	Sternanise
10	Pimentkörner
8	Nelken
8	Kardamomkapseln
4	Zimtstangen
1 l	Milch
20 g	echter Kakao (gesiebt)
40 g	Diamant Coffee Sugar

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.