

Rezept des Monats – Dezember 2018

White Coco Schoko und Hot Gingerbread Schoko



Zubereitung

White Coco Schoko:

10 ml Kokossirup und 10 ml weiße Schokolade-Sirup in ein Glas (0,4 l) geben und mit 0,3 l heißer Milch aufgießen. Anschließend umrühren. Getränk mit einer Sahnehaube garnieren und dann mit der Schokosoße verzieren. Strohhalm dazustecken – fertig ist White Coco Schoko!

Zutaten für ein Glas:

10 ml Kokossirup
10ml weiße Schokolade-Sirup
0,3 l Milch
Sprühsahne
Schokosoße



Zubereitung

Hot Gingerbread Schoko:

10 ml Lebkuchensirup in ein Glas (0,4 l) geben. Milch in einem Topf warm machen und nach Belieben Schokopulver hinzufügen. Milch ins Glas füllen und umrühren. Eine Kugel Vanilleeis auf den Lebkuchensirup-Milch-Mix geben, Sahnehaube aufsprühen und zum Abschluss mit Schokosoße verzieren.

Zutaten für ein Glas:

10 ml Lebkuchensirup
Schokopulver
0,2 l Milch
1 Kugel Vanilleeis
Sprühsahne
Schokosoße

Alle Rezepte unter:

www.seezeit.com/rezept-des-monats