DENNER

Kids lieben sie: weisse Trinkschokolade

Abends noch Lust auf etwas Süsses? Oder bist du auf der Suche nach einem Partyspass für Kids? Wie wär's mit einer selbst gemachten weissen Trinkschoggi?

Mmh, nur schon beim Anblick einer Tasse voll warmer Schokolade breitet sich im ganzen Körper ein wohliges Gefühl aus. Manche schwören ja auch auf ein Glas erwärmte Milch vor dem Zubettgehen. Ein Rezept zum Einschlafen ist diese Schoggimilch aber wohl weniger. Mit einer ordentlichen Portion Schlagrahm und verrückter Deko kommt das Heissgetränk nämlich schon eher als Dessert daher.

Gerade für kleine Kinder ist es ein cheibe Spass, ihre warme Schoggimilch nach Lust und Laune zu dekorieren. Ob mit bunten Streuseln, die vom letzten Guetslibacken noch übriggeblieben sind, leckerer Schoggisauce oder fluffigen Mini-Marshmallows – erlaubt ist, was Freude macht.

- 2,5 dl Vollmilch
- 30 g weisse Schokolade, grob gehackt
- 1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Optional eine Messerspitze ausgekratztes Vanillemark
- Für die Deko zum Beispiel Raffaello-Kugeln auf Lollipop-Stängel stecken, farbige Streusel, Schoggisauce, Schokosplitter, Mini Marshmallows usw.

1. Die Milch zusammen mit den Schokostückchen (und optional dem Vanillemark) in einem Topf langsam erwärmen. Immer wieder rühren, damit die Milch nicht «anhockt» und die Schoggi schön schmilzt.
2. Die weisse Schokoladenmilch in ein Trinkgefäss abfüllen, mit dem geschlagenen Rahm und weiteren Deko-Zutaten nach Lust und Laune dekorieren.

Zubereitungsdauer: 5 Minuten