



## HEISSE SCHOKOLADE ZUM VERSCHENKEN / DIY WEIHNACHTSGESCHENK AUS DER KÜCHE



Selbstgemachte Geschenke sind einfach am schönsten. Es muss nichts Aufwendiges sein, sondern einfach nur viel Liebe darin stecken. Mit dieser heißen Schokolade aus dem Reagenzglas macht ihr euren Liebsten sicher eine Freude. Auch mit Kindern ist das Geschenk einfach zu machen und durch verschiedenen Dekor könnt ihr dem Geschenk eine ganz persönliche Note geben.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

### HEISSE SCHOKOLADE

Vermische die Zutaten miteinander und fülle die Mischung mit einem Trichter in die Reagenzgläser. Verteile die Chocrocks darüber.

Verschließe die Gläser mit einem Korken luftdicht und binde zum Verschenken eine Schleife darum. Für den Verzehr einfach in eine Tasse warme Milch oder pflanzliche Milch einrühren.

Viel Spaß beim Nachmachen und Verschenken, eure Sally!



Füge nach Belieben noch weitere Schoko- oder Zuckerdekor oder Mini-Marshmallows hinzu.

### HEISSE SCHOKOLADE:

- 30 g** Kakao
- 50 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Tonkabohne (Abrieb)

### DEKOR:

- 100 g** ChocRocks (gold)

### ZUM VERPACKEN:

- 8** Reagenzgläser