

Kinderschokoladen-Cappuccino-Pulver

2 Packungen Kinderschokolade, tiefgefroren

100 g Zucker

35 g löslichen Kaffee

150 g Kaffeeweisser

Zimt nach Geschmack

Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./ Stufe 10** pulverisieren. Danach umfüllen.

Die tiefgefrorene Schokolade **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und bei **Stufe 10** durchmischen.

Aufbewahrung in einem luftdichten Gefäß.

Für eine Tasse werden 3-4 Teelöffel und für ein große Tasse (Pott) 4-5 Teelöffel des Pulvers benötigt. Je nach Geschmack.

In einem Reagenzglas lässt sich das Pulver auch ganz wunderbar verschenken.

Maren Jansen

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: madebymaren@gmail.com

www.madebymaren.de