



Lumumba – heiße Schokolade mit Rum

Zutaten für 2 Personen:

400ml Milch

50g Vollmilch- oder Bitterschokolade *

2 EL Kakaopulver *

80ml Rum *

Schlagsahne

Zubereitung:

Vollmilchschokolade fein hacken. Milch aufkochen.

Kakaopulver in die kochende Milch rühren, erneut kurz aufkochen lassen. Schokolade zugeben.

Bei ausgeschalteter Kochstelle unter Rühren schmelzen lassen. Rum unterrühren.

Nach Wunsch mit Schlagsahne servieren.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.