Weihnachtliche Heiße Schokolade

Zutaten:

- **200 ml Milch**
- **1 TL Kakaopulver**
- **1 TL Zucker**
- **1 Löffelspitze Zimt**
  (Weihnachtliche Gewürze zum Probieren: Muskat, Kardamom, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz)

Zubehör:

- **Tasse**
- **Schneebesen**
- **Teelöffel**
- **Kochtopf**
- **Teigschaber**

Und so geht es:

1. Milch in den Topf geben.

2. Herd anstellen und Milch langsam erwärmen, dabei immer wieder umrühren.

3. Wenn die Milch leicht warm ist, Backkakao, Zucker und Zimt dazu geben und gut einrühren, sodass keine Klümpchen entstehen.

4. Immer wieder rühren und den Kakao einmal kurz aufkochen lassen. Es kocht, wenn Blasen aufsteigen. Hier aufpassen, dass der Kakao nicht überkocht. Am besten lässt du dir von einem Erwachsenen dabei helfen.

5. Kakao in eine Tasse füllen. Den Topf dann mit einem Teigschaber sauber machen. Vorsicht, jetzt ist der Kakao noch sehr warm. Am besten lässt du ihn etwas auskühlen, bevor du trinkst.