

Damit auch in flüssiger Form nicht auf den süßen Genuss verzichtet werden muss – eine einfache Gewürzmischung, die nur noch mit heißer Milch aufgegossen wird.

Zutaten (8 Portionen):

100 g Edelbitterschokolade (70%) 1/4 TL gemahlener Kardamon

1/4 TL gemahlene Muskatnuss

1/4 TL gemahlene Nelke

1/2 TL gemahlener Zimt

Zimtstangen als Deko

2 EL Rohrzucker

- 1 Die Schokolade mit einer Reibe grob raspeln.
- Alle Zutaten mit der geraspelten Schokolade vermischen und in kleine Einmachgläser füllen.
- Die Zimtstange dekorativ im Glas platzieren (Dann sieht das Glas nicht so leer aus).
- Nach dem Verschenken, einfach 200ml heiße Milch aufgießen und gut verrühren.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion "Lecker schenken" auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Sarah von rotkehlchens.blogspot.de

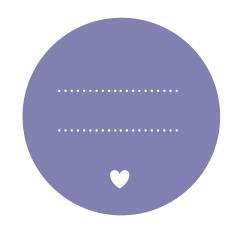
Die leidenschaftliche Fotografin Sarah gibt auf rotkehlchens.blogspot.de ausgefallene Tipps zu DIY, Outfits und Rezepten.

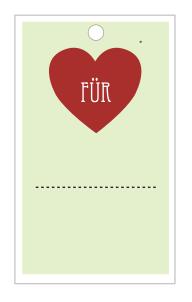


Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger















Stoffbändchen DIN A4 Papier Kleber Schere Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften. Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.

