

# Homemade Kakao



Wenn es draußen klirrend kalt ist, zählt eine Tasse heiße Schokolade zu den Dingen, die es einem gleich richtig warm ums Herz werden lassen. Mit dem Rezept für den selbstgemachten Kakao machen Sie nicht nur Kindern eine Freude, sondern können auch selbst eine himmlische Reise in die Vergangenheit erleben.

## Zutaten:

15 g ungesüßtes, hochwertiges Kakaopulver  
30 g Minimarshmallows  
10 g Schokotröpfchen  
30 g Vollmilchpulver  
25 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
kleines Glas 150-200 ml

**1** Ein verschließbares Glas, hier ein kleines Glas das ca. 200 ml fasst, gut ausspülen und abtrocknen.

**2** Nun alle Zutaten vorsichtig übereinander schichten. Am schönsten sehen abwechselnd dunkel helle Pulver-Schichten aus. Beispielsweise mit der Hälfte des Vollmilchpulvers beginnen, dann eine Schicht Ka-

kaopulver, wieder Vollmilchpulver, die Schokotröpfchen usw.

**3** Zum Schluss das Glas verschließen und ggf. verzieren. Der Kakao wird mit 250 ml kochendem Wasser aufgegossen und reicht für eine große Tasse.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisseschenke.de](http://www.erlebnisseschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

**Blogautor: Nastasja**  
[lirumlarumloeffelstielberlin.wordpress.com](http://lirumlarumloeffelstielberlin.wordpress.com)

Back dich glücklich, iss dich glücklich, lebe glücklich - Nastasja zeigt in ihrem Blog [lirumlarumloeffelstielberlin](http://lirumlarumloeffelstielberlin) Rezepte zum glücklich werden.



# Verpackungsidee

## Deckchen + Etiketten

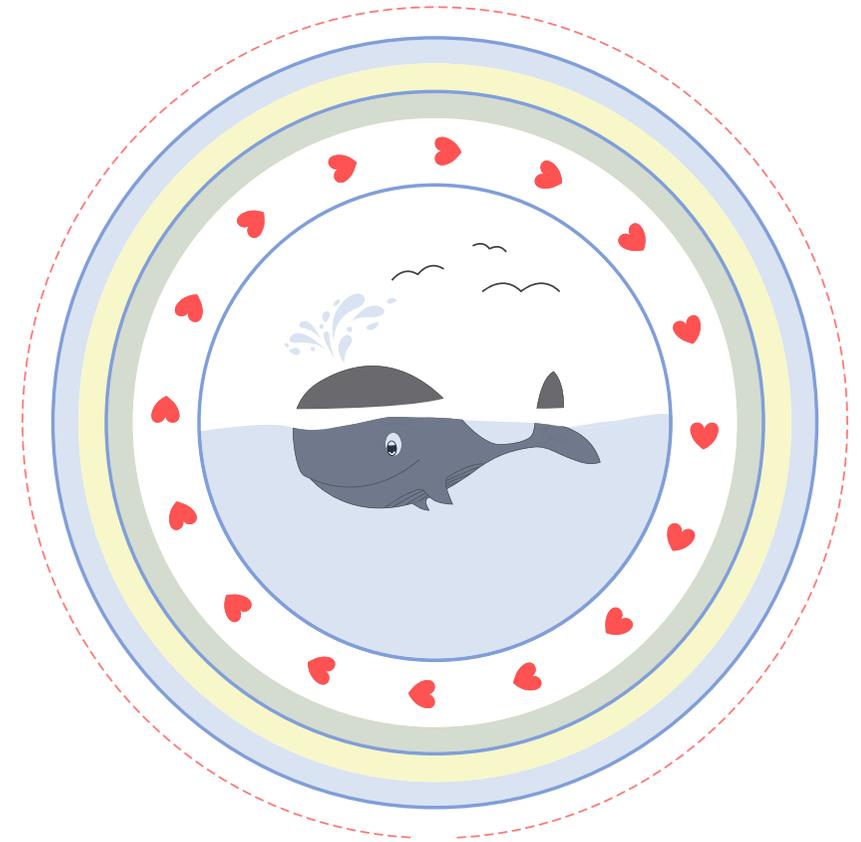
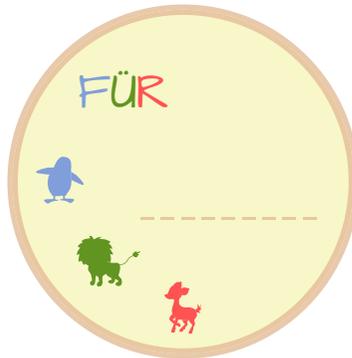
### Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an der Linien ausschneiden



Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.