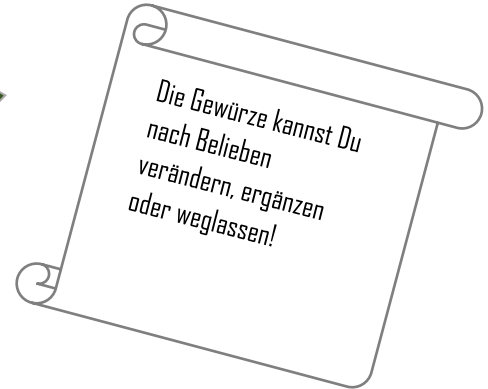


Anleitung für Weihnachtsschokolade mit Walnuss-Karamell

Zutaten

Für den Kakao:
30 g Backkakao
17 g Rohrzucker
11 g Puderzucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Kardamom
1 Prise Piment



Für das Walnuss-Karamell:
Eine Handvoll Walnüsse
3-4 EL Zucker

Für die Verpackung

1 Glas mit Schraubdeckel (ca. 250 ml)
1 Stück Stoff ca. 15 cm x 15 cm
Dekorative Stoffbänder
Altes Gummiband

Hier kannst Du upcyclen – ein altes Marmeladenglas wird in der Spülmaschine hygienisch sauber. Ein altes Stück Stoff und alte Geschenkbänder finden sich sicher auch!

Zubereitung:

Für die Kakao-Mischung Kardamom, Piment und Zimt mit Backkakao mischen.

Puderzucker sieben.

Mit einem Trichter zunächst Kakao-Mischung, dann Rohrzucker und anschließend Puderzucker in das Glas füllen.

Für das Walnuss-Karamell, Walnüsse mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Dabei Rühren bis sich die Farbe verändert und der Zucker karamellisiert. Auf ein Glasbrett geben zum Erkalten. Anschließend Walnuss-Karamell zuoberst in das Glas schichten.

Stück Stoff mit Gummiband fixieren, dekorative Stoffbänder über das Gummiband binden (es sollte vollkommen verschwinden) und Anleitung für die Zubereitung festbinden.

Tipp: Statt Walnuss-Karamell kannst Du natürlich auch Plätzchen, Mokka-Bohnen oder ein schönes Topping verwenden. Versuche möglichst vegane Alternativen zu nutzen – so verschenkst Du ein Stück Nachhaltigkeit!

Anleitung

Walnuss-Karamell aus Glas entfernen

Weihnachtskakao-Mischung durchschütteln

250 ml (Hafer-)Milch erhitzen

2,5 EL Weihnachtskakao-Mischung einrühren

Weihnachtskakao mit Walnuss-Karamell genießen :)