

# Lumumba

Heißer, sahniger, schokoladiger Wintertraum mit einem Schuss  
Apricot Brandy!

**Bei vielen bekannt und beliebt ist die Variante des Heißgetränks, welche es auf jedem Weihnachtsmarkt gibt. Heißer Lumumba Cocktail, mit oder ohne einem großen Klecks Sahne. Ein echt weihnachtlicher Drink. Weniger bekannt ist die kalte Variante. Die schmeckt sogar in der warmen Jahreszeit. Einen heißen Lumumba sollte man in jedem Fall mal selber machen. Ihr werdet den Unterschied schmecken und lieben.**

## Zutaten

- 4 cl Rum
- 4 cl Cointreau
- 2 cl Apricot-Brandy
- 12 cl Kakao
- Schlagsahne
- Schokoraspel

## Zubereitung

- Den Kakao in einem Topf erhitzen.
- Wenn der Kakao schon anfängt heiß zu werden den Rum, Cointreau und Apricot Brandy hinzufügen und noch ein bis zwei Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Schlagsahne frisch zubereiten.
- Alles in ein Glas geben und mit Schlagsahne und Schokoraspeln dekorieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lumumba/>