

Mexican Hot Chocolate

Mexikanischer Wintertraum für lauschige Momente!

Wie macht man aus einer heißen Schokolade eine Mexican Hot Chocolate? Dreimal dürft ihr raten. Natürlich mit Tequila. Überraschenderweise aber auch mit Kahlúa. Die mexikanische Variante von Oma´s heißem Drink hat es in sich. Eine sehr inspirierende Kombination. Solltet ihr unbedingt mal testen diesen Drink. Nicht nur in der kalten Jahreszeit.

Zutaten

- 1 Tasse heißer Kakao
- 2 cl Kahlúa
- 2 cl Tequila
- Schlagsahne
- Schokoraspel

Zubereitung

- Eine Tasse Kakao erhitzen.
- Kahlúa und Tequila hinzugeben und gut verrühren.
- Mit Schlagsahne dekorieren und Schokoraspel darüber streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mexican-hot-chocolate/>