

**Feuerwear**<sup>®</sup>

# Feuriger Chili-Koriander-Kakao



## Rezept

Zutaten für 2 Tassen:

- 400 ml . . . Milch
- 2 - 3 EL . . . Kakaopulver
- 1/2 TL . . . Chilipulver
- 1/2 TL . . . Koriander, gemahlen
- Zucker . . . (Menge nach Geschmack)

**Zubereitung:**

Milch in einen Topf geben. Anschließend Kakaopulver, Koriander und Chilipulver in die Milch einrühren.

Kurz aufkochen - den feurigen Kakao nach Belieben mit Zucker süßen.

Wir waren Feuer und Flamme - sehr lecker.

Viel Spaß beim Genießen wünschen  
**Martin und Robert**