



KREATIV-TIPP

FOTOWELT

Leckere Heißgetränke für die ganze Familie

Heiße Getränke sind nicht nur lecker, sondern spenden uns auch wohlige Wärme in der kalten Jahreszeit. Egal ob für kleine Leckermäuler oder große Genießer, es gibt für jeden das passende Heißgetränk.

„Cranberry-Punch mit Limettensaft“ für die ganze Familie

Zutaten für 8 Gläser:

- 1l Cranberry Fruchtsaftgetränk
- 5 Teebeutel Türkischer Apfel
- 2 Zimtstangen
- 1 Limette
- 1½ EL Ahornsirup

Zubereitung:

Kochen Sie den Cranberry Fruchtsaft auf. Geben Sie die Teebeutel und Zimtstangen. Lassen Sie das Ganze 8 Minuten ziehen.

Nehmen Sie die Limette und spülen Sie sie kurz unter warmen Wasser ab. Schneiden Sie diese in dünne Scheiben und geben Sie diese dann zum heißen Fruchtsaft -Tee-Gemisch hinzu.

Zum Schluss alles mit dem Ahornsirup abschmecken und Ihren Lieblings [Fototassen](#) servieren.



„Heiße Zimtschokolade“ für die kleinen Leckermäuler

Zutaten für 4 Tassen:

- 1l Milch
- 1 Tafel Schokolade (min. 70% Kakao)
- Kakaopulver
- Zimtpulver
- Vanillezucker
- Sahne (Sprühsahne)

Zubereitung:

Während die Milch zum Kochen gebracht wird, brechen Sie die Schokolade in kleinere Stücke und teilen Sie sie auf die Tassen auf. Je nach Geschmack geben Sie noch einen Teelöffel Kakaopulver dazu. Runden Sie das Ganze noch mit einer Prise Zimt und Vanillezucker ab, bevor Sie die [Fototassen](#) mit der heißen Milch aufgießen. Zum Schluss können Sie die heiße Zimtschokolade mit einer Sahnehaube verzieren.



„Lumumba – heißer Kakao mit Schuss“ für die Mama und ihre Freundinnen

Zutaten für eine Tasse:

- 4 TL gehäuft Kakaopulver
- 1 TL gest. Zucker
- 250 ml Milch
- 2 cl Amaretto
- n.B. Schlagsahne (Sprühsahne)

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Milch und geben Sie anschließend Kakao und Zucker hinein. Alles gut verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Füllen Sie das heiße Getränk in eine Tasse und geben den Amaretto hinzu. Zum Schluss verzieren Sie das Ganze mit einer Haube aus Schlagsahne. Fertig ist der Lumumba.



„Glühbier“ für den Papa und seine Kumpels

Zutaten für 2 Personen:

- 1l Dunkles Bier
- ½ Stange Zimt
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- Orangenschale gerieben
- 2 TL Brauner Zucker
- 100ml Kirschsaff

Zubereitung:

Erhitzen Sie das Bier mit dem Zimt, den Nelken und dem Sternanis langsam in einem Topf. ACHTUNG: Nicht kochen! Wenn der Schaum sich nach einer Weile gelegt hat, reiben Sie etwas Orangenschale hinein und geben den Zucker dazu. Das Ganze kurz umrühren und für 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren das Glühbier mit Kirschsaff abschmecken. Fertig ist das Glühbier.