Selbstgemachte Trinkschokolade

Was Du dafür brauchst:

20 bis 40 g Schokolade je nachdem wie süß Deine Schokolade werden soll

250 ml Milch

ein paar Marshmallows

einen Topf

einen Kochlöffel

Deine Lieblingstasse

Als erstes kannst Du die Schokolade in kleine Stückchen zerkleinern, damit sie danach schneller schmelzen kann.

Auch die Marshmallows kannst Du schonmal vorbereiten, indem Du sie in kleine Stückchen schneidest.

Fülle jetzt die Milch in einen Topf und erwärme sie auf leichter Stufe. Deine Eltern können Dir sicher dabei helfen.

Gebe jetzt die Schokolade dazu und achte darauf, dass die Milch nicht kocht. So kann die Schokolade langsam schmelzen.

Wenn keine kleinen Schokoladenstückchen mehr in der Milch zu sehen sind, kannst Du die heiße Schokolade in Deine Tasse füllen.

Jetzt noch ein paar Marshmallows als Dekoration, Dich gemütlich auf die Couch setzen und Deine Schokolade genießen.