



Serviervorschlag

## CARO LANDKAFFEE - NATÜRLICHER GENUSS ZUM ADVENT

(für 4 Portionen)

### Zutaten:

- 100 ml fettarme Milch (1,5 % Fett) zum Aufschäumen
- Kakao zum Bestäuben
- 1 l fettarme Milch (1,5 % Fett)
- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 4 EL CARO Landkaffee Pulver

### Zubereitung:

1 Liter Milch in einem Topf erwärmen. Schokolade in Stücke brechen und in der Milch schmelzen. Lebkuchengewürz und CARO Landkaffee mit einem Schneebesen unterrühren. 100 ml Milch erhitzen und aufschäumen.

Jetzt den CARO Landkaffee im Mixer schaumig rühren und in Tassen füllen. Milchschaum darauf geben und mit Kakaopulver bestäuben.

\*CARO Landkaffee besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten und ist koffeinfrei.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 340 kcal/ 1.432 kJ

Eiweiß: 12,6 g

Kohlenhydrate: 34,1 g

davon Zucker: 29,9 g

Fett: 17 g

davon gesättigte Fettsäuren: 10,1 g

Ballaststoffe: 5,3 g

Natrium: 0,1 g