

Geschenke aus der Küche

*Pfefferminz-
Trinkschokolade*

*Pfefferminz-
Trinkschokolade*

*Pfefferminz-
Trinkschokolade*

*Pfefferminz-
Trinkschokolade*

*Pfefferminz-
Trinkschokolade*



TRINKSCHOKOLADE

Zubereitung:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Minuten stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.



TRINKSCHOKOLADE

Zubereitung:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Minuten stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.



TRINKSCHOKOLADE

Zubereitung:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Minuten stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.



TRINKSCHOKOLADE

Zubereitung:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Minuten stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.



TRINKSCHOKOLADE

Zubereitung:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Minuten stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.

