

Rezept

Indianer-Kaukau

¾ Liter Milch (750 ml)	Zusammen Aufkochen in einem Topf, der nicht leicht anbrennt (z.B. aus Edelstahl)
3 Päckchen Vanillezucker	
¼ Liter Wasser (250 ml)	Das Kakaupulver in eine kleine Schüssel mit dem Wasser geben. Mit einem Schneebeesen zu Kakau-Wasser glatt rühren. Vgl. Blick in die Küche - 1.Stufe und 2.Stufe
4 leicht gehäufte EL Kakao	
Wenn die Milch kocht, sofort das Kakau-Wasser einrühren (vgl. Blick in die Küche) und noch einmal aufkochen. Dabei mit dem Schneebeesen umrühren. Danach den Topf vom ‚Feuer‘ nehmen.	
1 Prise Cayenne-Pfeffer oder 1 Spritzer rotes Tabasco und 1 (ordentlicher) Schuß Rum in die heiße Kakau-Brühe geben.	
4 EL flüssigen Honig	Zum Kakau geben (vgl. Blick in die Küche) und noch mal umrühren, bis der Honig gelöst ist.
Fertig. Am besten noch umfüllen in eine Thermoskanne.	
Zum etwaigen Nachsüßen eignet sich besser ein fester Honig , damit beim Rüberfüllen keine Honigtropfen daneben gehen. (Is doch wahr, oder?)	