

SCHNEEMANNSUPPE

MARZIPAN LEBKUCHEN TRINKSCHOKOLADE TM5

Zutaten

- 160 g Zucker
- 100 g Kuvertüre oder Zartbitterschokolade
- 125 g Marzipanrohmasse gefroren (über Nacht)
- 200 g Kaffeeweißer oder Milchpulver
- 50 g Backkakao
- 1 geh. TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sec./ Stufe 10** pulverisieren, in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
2. Kuvertüre oder Zartbitterschokolade in den Mixtopf geben und **20 Sek./ Stufe 9** zerkleinern und in die Schüssel zum Zucker geben.
3. gefrorenes Marzipan in den Mixtopf geben und **25 Sek./Stufe 10** zermahlen.
4. Den Inhalt der Schüssel und die restlichen Zutaten zufügen und **20 Sec/ Stufe 9** vermischen.



Kommentar & Tipps

Für die Schneemannsuppe, so wie ich sie gemacht habe, benötigt Ihr noch einen Zuckerstange, Marshmallows, Zellophantüten und eine Tasse.
Für eine Portion Schneemannsuppe (250 ml) solltet Ihr 25 g des soeben hergestellten Pulvers abpacken. Ebenfalls sollten 7 mimi Marshmallows abgepackt werden.



Dann kommt dazu noch ein Spruch: ZB.;

Schneemannsuppe wärmt von innen,
dazu muss man so beginnen:
Die Milch oder das Wasser mach warm,
Schokolade dazu, ergibt ein leckeres Getränk im Nu.
Schütte die Marshmallows in den heißen Kakao,
verrühr mit der Stange
was für ne Schau.
Sie schmelzen ganz langsam und geben am Schluss
das besondere Etwas und den vollen Genuss.
Genieße die Suppe und beginne zu spüren,
wie wohlig Dir wird ganz ohne zu frieren.