



RUMUMBA

Zutaten:

6 cl Feiner alter Asmussen Rum 40%

250 ml Vollmilch

6 TL gesüßtes Kakaopulver

40 ml Schlagsahne

Schokoraspel

Zubereitung

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, parallel die Sahne steif schlagen. Das Kakaopulver in der heißen Milch auflösen, danach Feiner alter Asmussen Rum 40% hinzugeben und in eine hohe Glas- oder Porzellantasse füllen. Mit einer Sahnehaube und den Schokoraspeln garnieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de