



Dufter Karamell-Kakao

200g Sahne
100g Vollmilch-Schokolade, in Stücken
125g Karamell-Bonbons, weich (z.B. Sahne Muh Muhs)
700g Weidemilch
1 Tropfen Cinnamon Bark Öl von dōTERRA



Zuerst die Schlagsahne mit dem ätherischen Öl steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Nun die Schokolade klein hacken (für Thermomix Besitzer 10 Sek./Stufe 8) und in eine Schüssel geben, zerkleinerte Karamell-Bonbons zugeben (Thermomix 5 Sek./ Stufe 8), Milch zugeben und langsam erhitzen (nicht zu heiß) bis alles verschmolzen ist. (Thermomix: 6 Min/80 Grad/ Stufe 1).

Nun den Karamell-Kakao in Tassen füllen und mit der geschlagenen Sahne und etwas braunen Zucker verzieren.

Zimt, der seit Langem als Aroma für Speisen und wegen seiner Vorteile für die innere Gesundheit verwendet wird, stammt von einem tropischen, immergrünen Baum, der bis zu 14 Meter hoch wird und eine stark duftende Rinde, Blätter und Blüten hat. Aufgrund des hohen Zimtaldehydgehalts wird für die innerliche Anwendung nur ein Tropfen benötigt. Zimt wird häufig für Mundspülungen und Kaugummis verwendet und hat eine lange Tradition in der kulinarischen Verwendung als Würze für Desserts, Vorspeisen und Heißgetränke.



Hinweis: Bitte sprechen Sie mit Ihrem Arzt oder Ihrer Hebamme bevor Sie ätherische Öle verwenden. dōTERRA ist eine eingetragene Marke von doterra Holdings, LLC