

## Rezept

# Lumumba

Ein Rezept von Lumumba, am 16.12.2025

## Zutaten

**3 EL** mildes Kakaopulver, schwach entölt  
(Holländischer Kakao)

**80 ml** spanischer Brandy

**2 TL** Zartbitter-Schokoraspel

**4 EL** Zucker

**800 ml** Milch

**4 EL** Schlagsahne (eventuell aus der Sprühdose)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Das Kakaopulver mit dem Zucker und etwas heißem Wasser zu einem flüssigen Brei anrühren. Die Milch erhitzen, das angerührte Kakaopulver zugeben und unter Rühren gerade heiß werden lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Kakao mit dem Pürierstab oder mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis er schaumig ist. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Zur Zubereitung den kalten Kakao nochmals kräftig durchmixen, auf vier Longdrinkgläser verteilen. Den Brandy dazugießen und alles im Glas verrühren. Jedes Glas mit einem Löffel Schlagsahne und Schokoraspeln garnieren, mit Trinkhalmen servieren.