

# Schoko-Cappuccino-Pulver

Schokoladig, cremig und himmlisch süß. Liebst du Schoko-Cappuccino auch so sehr? Dann misch dein Pulver ganz einfach selber – ganz nach deinem Geschmack! Ein bisschen mehr Kakao oder eine extra Prise Kaffee? Mit Zimt, Nelken oder Lebkuchengewürz kannst deinem Cappuccino sogar eine ganz persönliche Note verleihen. Jetzt ausprobieren, Rezept nachmachen und deine Lieblingsmischung kreieren. Das Pulver eignet sich übrigens auch super als selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk!



Schoko-Cappuccino-Pulver | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (1 großes Glas | circa 45 Portionen):** 400 Gramm Zucker | 300 Gramm (veganer) Kaffeeweißer | 100 Gramm Instant-Kaffeepulver | 100 Gramm schwach entölt Kakaopulver | 1 Teelöffel Zimt



Schoko-Cappuccino-Pulver | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (5 Minuten):** 1. Alle Zutaten miteinander vermengen. 2. Vier Teelöffel des Pulvers probeweise als Cappuccino aufgießen. 3 Bei Bedarf mehr Zucker, Kakao oder Kaffeepulver hinzugeben.

Jetzt noch mehr [Rezepte für kulinarische Weihnachtsgeschenke](#) sowie weitere [Rezepte für Geschenke aus der Küche](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 83 Kalorien | 2,8 Gramm Fett | 13,3 Gramm Kohlenhydrate | 0,7 Gramm Eiweiß