

**Genießen**

**Silke Senft**

**Donnerstag, den 31.03.2022**

**Schoko-Traum**

**Für 1 Drink à 150 ml**

**Zutaten:**

- 5 cl Sauerkirschlikör
- 5 cl Schokoladenlikör
- 5 cl Schlagsahne

**Außerdem:**

- 1 Glas zum Mischen der Zutaten
- 1 scharfes Messer
- eine Schüssel mit heißem Wasser
- 1 Schoko-Osterhase (50 - 100 g)
- 1-2 essbare, saisonale Blütenblätter, z.B. Stiefmütterchen
- Minzweig kann weg
- 1 Strohhalm



**Zubereitung:**

1. Für den Schoko-Traum in einem Glas die beiden Liköre und die Schlagsahne vermischen.
2. Eine Schüssel mit heißem Wasser bereit stellen. Ein scharfes Messer in das vorbereitete heiße Wasser tauchen, kurz abtrocknen und die Ohren des Schoko-Osterhasen abtrennen.
3. Schoko-Traum in den Schoko-Osterhasen füllen und mit essbaren Blütenblättern und dem Strohhalm dekorieren, dann servieren und genießen.

**Unser Tipp:** Für die alkoholfreie Variante des Schoko-Traums einfach Kirschsafte oder- nektar mit Schokosirup und der Schlagsahne Kirschsafte oder- nektar mit einer angerührten Schokomilch (Kakao) verrühren und in den Schoko-Osterhasen füllen.