



ingrediënten (voor 1 liter)

- 80 gram cacaopoeder
- 50 gram suiker
- 1 zakje vanille suiker
- flinke mespunt kaneel poeder
- mespuntje kruidnagel poeder
- mespuntje zout
- 2 eetlepels custard poeder of maïzena
- 7 1/2 dl melk

Bereiding

Roer in een kommetje het cacaopoeder, de suiker en de vanillesuiker, het kaneel poeder, kruidnagel poeder, zout en custard poeder door elkaar en wrijf alle klontjes weg. Breng 3 dl water aan de kook, strooi daar onder steeds kloppen met een garde het mengsel in en blijf kloppen tot het water weer kookt. Draai het vuur laag en laat het papje 2-3 minuten zacht doorkoken. Klop dan pas de melk erdoor. Blijf kloppen tot de inhoud van de pan weer kookt en laat de chocolademelk 2-3 minuten doorkoken. Proef of er voldoende suiker is toegevoegd en serveer de drank zo warm mogelijk.