REZEPT FÜR HEISSE SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Becher | 10 Min.

Zutaten

- 100 g Bitterschokolade
- 400 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL SweetFamily Rohrzucker
- 1 TL Vanillezucker

Zum Abschmecken nach Belieben:

- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 Chili-Schote (entkernt und fein gehackt)
- 2-4 EL Tequila
- einige Himbeeren

Zur Dekoration:

- einige Mini Marshmallows
- etwas gehackte Bitterschokolade
- eine Prise gemahlener Zimt, Kardamom oder Kakaopulver zum Bestäuben

5547

ZUBEREITUNG

763	13	51	54
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Becher	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Bitterschokolade hacken. Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Tipf erhitzen. Schokolade und nach Belieben zusätzliche Gewürze zufügen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen.

2. Heiße Schokolade auf 2 Becher verteilen. Nach Belieben mit Tequila abschmecken und/oder mit weiteren Zutaten toppen und garnieren.