

## REZEPT FÜR GEWÜRZKAKAO



### GEWÜRZKAKAO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 200 ml | 15 Min.

#### Zutaten

- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 400 ml Milch (1,5 % Fett)
- 2 TL SweetFamily Unser Feinster
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- nach Belieben 2 Zimtstangen zum Garnieren



3547

#### ZUBEREITUNG

221

Kcal

Pro Glas

9

Gramm

Eiweiß

33

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. Kuvertüre fein hacken und mit Milch unter Rühren in einem Topf erhitzen, bis die Kuvertüre schmilzt. Zucker, Zimt und Kardamom unterrühren.
2. Etwas Kakao mit einem Milchschaumer aufschlagen. Übrigen Gewürzkakao in 2 Gläser gießen. Schaum darauf verteilen und, nach Belieben mit Zimtstangen garniert, sofort servieren.