REZEPT FÜR SCHOKO-ZIMT-MILCHSHAKE

SCHOKO-ZIMT-MILCHSHAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Schokoladensauce:

- 3 Kardamomkapseln
- 30 g Kakaopulver
- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanillezucker

Für den Milchshake:

- 200 g Sahne
- 500 g Schokoladen-Eiscreme
- 1 TL gemahlener Zimt
- 200 ml Milch
- 15 Eiswürfel

♥ 7294

ZUBEREITUNG

421	6	55	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Glas (bei 5) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Schokoladensauce Kardamom aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Mit übrigen Saucenzutaten und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf glattrühren und unter Rühren aufkochen. 3-4 Minuten dicklich einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für den Milchshake Sahne steif schlagen. Eiscreme, Milch und Zimt im Blender glatt pürieren. Zum Ende Eiswürfel zufügen und kurz mit pürieren. Milchshake in Gläser füllen, mit Schlagsahne und Schokosauce toppen und nach Belieben mit Strohhalmen sofort servieren.