

REZEPT FÜR GEWÜRZKAKAO | SWEETFAMILY



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	Zimtstangen zum Garnieren
2	

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.