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

3459

ZUBEREITUNG

221	9	33	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Glas	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 Milchschäumer aufschlagen. Übrigen Gewürzkakao in 2 Gläser gießen. Schaum darauf verteilen und, nach Belieben mit Zimtstangen garniert, sofort servieren.