

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



2744

ZUBEREITUNG

763

Kcal

pro Becher

13

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

54

Gramm

Fett

1. Bitterschokolade hacken. Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf 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.