

REZEPT FÜR SCHOKOTRUNK



SCHOKOTRUNK

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2-3 Personen | 40 Min.

Zutaten

- 400 ml Vollmilch
- 100 g Sahne
- 50 g SweetFamily Krustenkandis
- 2 Vanilleschoten
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 Prise Salz



2670

ZUBEREITUNG

352

Kcal

Becher

7.92

Gramm

Eiweiß

41.8

Gramm

Kohlenhydrate

16.82

Gramm

Fett

Vanilleschoten längs halbieren und mit SweetFamily Krusten Kandis, Milch und Sahne in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen (nicht aufkochen), bis sich der Kandis aufgelöst hat. 20 Minuten ziehen lassen und die Vanilleschoten entfernen. Die Kuvertüre in kleine Stücke teilen, in der warmen Milch auflösen und eine Prise Salz hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen, anschließend den Schokotrunk servieren.

Tipp:

Wenn Sie den Schokotrunk kräftiger mögen, fügen Sie 50 ml Rum hinzu.