



Heiße Gewürz-Schokolade

Zutaten:

- 500ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 100g Zartbitterschokolade
- 1 Prise Salz
- etwas Schlagsahne und Zimtpulver
- Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Zunächst müsst ihr die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Dann halbiert ihr die Vanilleschote und gebt sie zusammen mit der Zimtstange zur Milch. Jetzt kurz aufkochen lassen und danach auf kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich mit dem Schneebesen umrühren.

Nun die Gewürze entfernen und die Zartbitterschokolade, die Prise Salz und nach Belieben Zucker hinzufügen. Weitere 5 Minuten rühren, bis sich die heiße Schokolade gleichmäßig aufgelöst hat.

Nun die fertige Trinkschokolade vom Herd nehmen und auf zwei Becher verteilen. Frei nach Geschmack mit etwas geschlagener Sahne und Zimtpulver bestreuen und servieren.

Prost!

