



Rezept für heiße Schokolade

Weihnachten ist der Zauber der Lichter, der Duft von Tannenbäumen und vor allem der Trost einer guten heißen Schokolade. Stellen Sie sich eine dampfende Tasse in Ihren Händen vor, eine cremige Mischung aus Schokolade und Milch, verfeinert mit einem Hauch von Zimt oder einem Berg von Schlagsahne.

Zutaten für 2 Personen

- Milch (entspricht zwei gefüllten Tassen)
- 100g Zartbitterschokolade
- 2 Esslöffel süßer oder bitterer Kakao
- 1 Esslöffel Puderzucker
- Schlagsahne und Marshmallows (optional)



Zubereitung.

Die Milch in eine Pfanne geben und anschließend erhitzen, bis sie lauwarm ist. Fügen Sie die dunkle Zartbitterschokolade hinzu und rühren Sie, bis sie schmilzt. Dann den Kakao und den Puderzucker hinzugeben und verrühren, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Alles in zwei Tassen gießen und, wenn Sie möchten, mit Schlagsahne und Marshmallows servieren.

Viel Spaß beim Verkosten!

