



Präsentiert von:

Seve
Consultant SAP HXM
bei ABS Team



Heiße Schokolade

– mit Sahne, Zimt und Kardamom

Das wird benötigt:

Für die heiße Schokolade:

- 150 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- 50 g Vollmilchschokolade, fein gehackt
- 450 ml Vollmilch oder Pflanzenmilch
- 1 Stange Zimt
- 5 Kardamomkapseln
(oder 1 - 1,5 Msp. Kardamom gemahlen)

Für das Sahne-Topping:

- 100 g Schlagsahne oder Sahneersatz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- Schokoraspel
- oder z. B. gemahlener Zimt und Kardamom

Ergibt zwei große Jumbotassen. Die Menge lässt sich natürlich auch halbieren.

Und so wird die Schokolade zubereitet:

1. Die Milch in einem Topf mit der zerkleinerten Schokolade unter Rühren erhitzen und so lange rühren bis sich die Schokolade gelöst hat.
2. Dann die Zimtstange und den Kardamom zugeben und die heiße Schokolade etwa 5 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen, dabei immer gut rühren.
3. Die Sahne in der Zeit steif schlagen, während des Schlagens den Vanillezucker einrieseln lassen.
4. Die heiße Schokolade in Becher füllen, die Sahne mit einem Löffel oder Spritzbeutel oben aufgeben, nach Lust und Laune mit Gewürzen, Schokoraspelein usw. verzieren.



Quelle: Seve und trickytine.com

Und jetzt genießen!