

Heiße Schokolade

Mit einem Klecks Sahne . . . hmmm!

Diese Rezept für eine echte, handgemachte, heiße Schokolade ist jeden Versuch wert. Vergiss alle Fertigprodukte die es für diesen heißen Drink gibt. Das hier ist echt und schmeckt auch so. Heiße Schokolade wie zu Oma´s Zeiten, mit viel Liebe zubereitet. Schokolade pur mit einem Klecks Sahne als i-Tüpfelchen obendrauf. All you need is love and a Hot Cup of Chocolate! Der Drink des Winters!

Zutaten

- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 700 ml fettarme Milch
- 1 gestrichener TL gemahlener Zimt
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Süße Sahne

Zubereitung

- Beide Schokoladensorten sehr fein hacken.
- Milch, Vanillezucker und Zimt in einem hohen Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade, unter rühren, darin schmelzen lassen.
- Je nach Geschmack mit oder ohne Schlagsahne, eventuell plus Schokoladenstreusel servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heisse-schokolade/>