



LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

Heiße Gewürz-Schokolade

Zutaten: (für 4 Portionen)

Für die Schokolade:

3 Kardamomkapseln
750 ml Milch (3,5 % Fett)
2 Zimtstangen
1 Prise Chilipulver
2 Nelken
200 g Zartbitter-Schokolade

Für das Sahne-Topping:

100 g Schlagsahne
1 TL Zucker
etwas Kakaopulver

Anleitung:

Die Kardamomkapseln in einem Mörser oder mit einem Messer leicht zerdrücken.

Die Milch zusammen mit dem Kardamom, den Zimtstangen, dem Chilipulver und den Nelken in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und dann ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Schokolade grob hacken.

Die Milch durch ein Sieb in einen Topf abgießen, nochmals erhitzen und dann die Schokolade darin schmelzen lassen.

Die Schlagsahne steif schlagen und den Zucker unterrühren.

Die Gewürzschokolade in hitzebeständige Gläser gießen und mit jeweils 2 großen Klecksen Schlagsahne garnieren.

Mit etwas Kakaopulver überstäuben und sofort heiß servieren.

