

Heiße Trinkschokolade mit Gewürzen



Genießer Trinkschokolade - perfekt nach einem langen Winterspaziergang.

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 5 min

Zutaten für 1 Glas

200 ml Milch

30 g Zartbitter-Schokolade

1 Prise Salz

1 Prise Glühwein- und Punschgewürz (z.B. von azafran)

1 Msp. Pfeffer

1 EL Ahornsirup

30 g Sahne

½ TL Puderzucker

Zubereitung

1. Milch erhitzen.
2. Schokolade grob hacken (Krümel als Deko zurücklegen) und in der Milch auflösen.
3. Gewürze und Ahornsirup dazugeben.
4. Sahne mit dem Puderzucker halbsteif schlagen.
5. Die Trinkschokolade in ein Glas füllen, die Sahne daraufgeben und mit den Schokokrümeln bestreuen.