

Rezept

# Heiße Gewürzschokolade

Ein Rezept von Heiße Gewürzschokolade, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>3/4 l</b> Milch	<b>4</b> Kardamomkapseln
<b>3</b> Gewürznelken	<b>1</b> Zimtstange
<b>1</b> Vanilleschote	<b>200 g</b> Zartbitterschokolade
<b>200 g</b> Sahne	<b>1-2 TL</b> Zucker
Kakaopulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Tassen (je ca. ¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch in einen Topf geben. Die Kardamomkapseln im Mörser oder mit einem Messer leicht zerdrücken. Mit den Nelken und der Zimtstange zur Milch geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Vanillemark und -schote ebenfalls zur Milch geben. Die Milch mit den Gewürzen einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Schokolade grob hacken. Die gewürzte Milch durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Die Hälfte der Sahne und den Zucker unterrühren. Die gehackte Schokolade dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren vollständig schmelzen lassen.
3. Währenddessen die übrige Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Die heiße Schokolade am besten auf vorgewärmte Tassen verteilen, jeweils etwas geschlagene Sahne daraufgeben, mit Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.