Rezept

Heiße Schokolade mit Kardamom

Ein Rezept von Heiße Schokolade mit Kardamom, am 27.04.2024

Zutaten

250 ml	Milch
1-3 TL	Puderzucker
1 Msp.	gemahlener Kardamom
100 g	Sahne
75 g	dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)
1 Msp.	Zimtpulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen, aber nicht aufkochen. Die Sahne nach Belieben mit 1-2 TL Puderzucker süßen und steif schlagen.

2. Von der Schokolade mit dem Sparschäler ein paar Späne abhobeln und beiseitelegen. Den Rest in Stücke brechen und in der Milch unter Rühren schmelzen. Die Hälfte der Sahne zusammen mit dem Kardamom und dem Zimt unterrühren.

3. Die heiße Schokolade nach Belieben mit 1-2 TL Puderzucker süßen und kurz neben dem Herd ruhen lassen.

4. Die Schokolade in zwei Tassen verteilen und jeweils mit einem Sahnehäubchen garnieren, dieses mit den Schokoladenspänen verzieren.