

Rezept

# Heiße Schokolade mit Milchschaum

Ein Rezept von Heiße Schokolade mit Milchschaum, am 18.04.2024

## Zutaten

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 Bio-Orange                    | 8 Zuckerwürfel        |
| 100 g Bitterschokolade          | 800 ml fettarme Milch |
| etwas Kakaopulver zum Bestäuben |                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und mit einem Tuch abtrocknen. Die Zuckerwürfel an der Orangenschale reiben, bis sie sich gelb färben.

---

2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und unter Rühren mit 200 ml Wasser und den Zuckerstücken erhitzen, bis sich beides gelöst hat.

---

3. Die Milch in einem zweiten Topf erhitzen. Die eine Hälfte mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren. Die andere Hälfte mit einem Schneebesen oder einem Milchaufschäumer aufschäumen.

---

4. Den Kakao auf vier hitzefeste Gläser verteilen und mit dem Milchschaum krönen. Mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.