Rezept

Heiße Schokolade mit Zimt

Ein Rezept von Heiße Schokolade mit Zimt, am 28.04.2024

Zutaten

1/2	Vanillschote
1-2 EL	Zucker
100 g	Vollmilchschokolade
3/4 l	Milch
1 TL	Zimtpulver
100 g	Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Tassen (je ca. ¼ l): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit der Milch, 1 EL Zucker und dem Zimt in einem Topf unter Rühren aufkochen, dann bei ganz kleiner Hitze 5 Min. ziehen lassen. Die Vollmilch- und Zartbitterschokolade fein hacken.

2. Die Vanillemilch nochmals unter Rühren richtig heiß werden lassen, dann die Vanilleschote herausnehmen und den Topf vom Herd ziehen. Die Schokolade in die Milch geben und unter Rühren schmelzen lassen. Nach Wunsch noch mit übrigem Zucker nachsüßen. Die Schokolade auf Tassen verteilen und sofort servieren.