

Rezept

Azteken-Schokolade

Ein Rezept von Azteken-Schokolade, am 08.12.2025

Zutaten

1 grüne Chilischote	1 Vanilleschote
100 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	$\frac{3}{4}$ l Milch
2 EL Ahornsirup	1 Msp. Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, putzen, entkernen und in Stücke schneiden. In 250 ml Wasser geben. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark zum Chiliwasser schaben, die Schote zugeben und alles erhitzen. Bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.
2. Die Schokolade grob raspeln. Zur Milch geben, Ahornsirup unterrühren und alles unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Das Chili-Vanille-Wasser durch ein Sieb zur Schokolade gießen, alles erhitzen, bis die Milch aufzusteigen beginnt. Mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen und auf hitzefeste Gläser verteilen. Mit Cayennepfeffer bestreuen.