

Rezept

# Azteken-Schokolade

Ein Rezept von Azteken-Schokolade, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>1</b> grüne Chilischote                      | <b>1</b> Vanilleschote       |
| <b>100 g</b> Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao) | $\frac{3}{4}$ l Milch        |
| <b>2 EL</b> Ahornsirup                          | <b>1 Msp.</b> 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 Schokomilch gießen, alles erhitzen, bis die Milch aufzusteigen beginnt. Mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen und auf hitzefeste Gläser verteilen. Mit Cayennepfeffer bestreuen.