

Rezept

Champurrado - Heiße Schokolade

Ein Rezept von Champurrado - Heiße Schokolade, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 60 g Piloncillo (mex. Laden oder online; ersatzweise Rohrzucker) | 1 Zimtstange |
| 175 g mex. Maismehl für Tortillas (mex. Laden oder online) | 125 g mex. Trinkschokoladenpulver (mex. Laden oder online; ersatzweise Trinkschokolade nach Wahl) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Tassen (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 3 g F, 1 g EW, 49 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf 1,5 l Wasser mit dem Piloncillo und der Zimtstange unter Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und unter gelegentlichem Rühren im Zuckersirup schmelzen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Maismehl und 500 ml Wasser in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Mischung zum Schokoladensirup gießen und unter ständigem Rühren 10 Min. köcheln lassen. Die Zimtstange entfernen.
4. Die heiße Schokolade in große Tassen oder Becher verteilen und servieren. Achtung: Durch die sämige Konsistenz bleibt das Getränk lange sehr heiß. Die Champurrado schmeckt perfekt zu Pan de Muerto und zu süßen, aber auch würzigen Tamales.