

Rezept

Cremige Gewürzschokolade

Ein Rezept von Cremige Gewürzschokolade, am 09.06.2026

Zutaten

3 Kardamomkapseln	3/4 l Milch
1 Stange Zimt	1 kräftige Prise Chilipulver
2 Nelken	200 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne	1 TL Zucker
Schokoladenpulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Tassen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln im Mörser oder mit einem Messer leicht zerdrücken. Mit der Milch, der Zimtstange, dem Chilipulver und den Nelken in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Schokolade grob hacken. Die Milch durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen.

3. Die Sahne steif schlagen und den Zucker unterrühren. Die Gewürzschokolade in vorgewärmte Tassen gießen, jeweils einen Klecks Sahne daraufgeben und mit Schokoladenpulver bestäuben.