

Rezept

# Cremige Gewürzschokolade

Ein Rezept von Cremige Gewürzschokolade, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Kardamomkapseln	3/4 l Milch
<b>1 Stange</b> Zimt	<b>1</b> kräftige Prise Chilipulver
<b>2</b> Nelken	<b>200 g</b> Zartbitterschokolade
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> 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.