

Rezept

# Heiße Chili-Schokolade

Ein Rezept von Heiße Chili-Schokolade, am 26.04.2024

## Zutaten

**100 g** Zartbitterschokolade

1/2 TL Chilipulver

1/2 TL Zimtpulver

**800 ml** Milch

**2 EL** Crème fraîche

**1 TL** Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit der Milch und dem Chilipulver in einen Topf füllen und bei mittlerer bis schwacher Hitze langsam erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Die Milch nicht zu heiß werden lassen, damit sie nicht anbrennt. Und zwischendurch immer mal wieder gut durchrühren.
2. Die Crème fraîche mit dem Zimt und dem Puderzucker gut verrühren. Die Schokomilch in hohe Becher füllen und mit je 1/2 EL Crème fraîche garnieren.