

Rezept

Heiße Kurkuma-Schokolade

Ein Rezept von Heiße Kurkuma-Schokolade, am 14.12.2025

Zutaten

800 ml Milch (ersatzweise Pflanzendrink)

2 TL Kurkumapaste

1 Prise Pfeffer

3-4 EL Honig (ersatzweise Agavendicksaft)

160 g Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil)

1 EL Kokosöl (ersatzweise Ghee)

1/4 TL gemahlene Vanille

100 g Sahne (ersatzweise vegane Sahne)

Außerdem:

gemahlene Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (ca. 1 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 36 g F, 12 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade grob hacken, zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Kurkumapaste und Kokosöl dazugeben und alles gut verrühren. Mit Pfeffer, Vanille und Honig abschmecken.

2. Sahne steif schlagen. Heiße Schokolade auf vier Becher oder hitzebeständige Gläser verteilen. Mit einem Sahnehäubchen krönen und mit gemahlener Kurkuma bestäubt servieren.