

Rezept

# Heiße Kurkuma-Schokolade

Ein Rezept von Heiße Kurkuma-Schokolade, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>800 ml</b> Milch (ersatzweise Pflanzendrink)	<b>160 g</b> Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil)
<b>2 TL</b> Kurkumapaste	<b>1 EL</b> Kokosöl (ersatzweise Ghee)
<b>1 Prise</b> Pfeffer	<b>1/4 TL</b> gemahlene Vanille
<b>3-4 EL</b> Honig (ersatzweise Agavendicksaft)	<b>100 g</b> 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.