

Rezept

## Heiße Schokolade mit Kardamom

Ein Rezept von Heiße Schokolade mit Kardamom, am 13.04.2026

### Zutaten

**250 ml** Milch

**1-3 TL** Puderzucker

**1 Msp.** gemahlener Kardamom

**100 g** Sahne

**75 g** dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)

**1 Msp.** Zimtpulver

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen, aber nicht aufkochen. Die Sahne nach Belieben mit 1-2 TL Puderzucker süßen und steif schlagen.

---

2. Von der Schokolade mit dem Sparschäler ein paar Späne abhobeln und beiseitelegen. Den Rest in Stücke brechen und in der Milch unter Rühren schmelzen. Die Hälfte der Sahne zusammen mit dem Kardamom und dem Zimt unterrühren.

---

3. Die heiße Schokolade nach Belieben mit 1-2 TL Puderzucker süßen und kurz neben dem Herd ruhen lassen.

---

4. Die Schokolade in zwei Tassen verteilen und jeweils mit einem Sahnehäubchen garnieren, dieses mit den Schokoladenspänen verzieren.