

Rezept

Heiße Schokolade mit Milchschaum

Ein Rezept von Heiße Schokolade mit Milchschaum, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 Bio-Orange | 8 Zuckerwürfel |
| 100 g Bitterschokolade | 800 ml fettarme Milch |
| etwas Kakaopulver zum Bestäuben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und mit einem Tuch abtrocknen. Die Zuckerwürfel an der Orangenschale reiben, bis sie sich gelb färben.

2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und unter Rühren mit 200 ml Wasser und den Zuckerstücken erhitzen, bis sich beides gelöst hat.

3. Die Milch in einem zweiten Topf erhitzen. Die eine Hälfte mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren. Die andere Hälfte mit einem Schneebesen oder einem Milchaufschäumer aufschäumen.

4. Den Kakao auf vier hitzefeste Gläser verteilen und mit dem Milchschaum krönen. Mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.