

Rezept

# Heiße weiße Schokolade

Ein Rezept von Heiße weiße Schokolade, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> TK-Himbeeren	<b>3 EL</b> Himbeergeist
<b>1 TL</b> Zucker	<b>2</b> Kardamomkapseln
<b>400 ml</b> Milch	<b>75 g</b> weiße Schokolade

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Die Himbeeren mit dem Himbeergeist und Zucker in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. kochen lassen, dann in ein feinmaschiges Sieb gießen und mit einem Löffel durchstreichen, das Himbeermark auffangen.

---

2. Die Kardamomkapseln mit dem Mörser oder einem schweren Messer anquetschen und mit der Milch unter Rühren aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Dann die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren in der Milch auflösen.

---

3. Die Milch durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser füllen. Das Himbeermark auf die Milch gießen und mit einem langen Löffel (Eislöffel) zum Umrühren servieren.