

Rezept

# Schoko-Espresso-Latte

Ein Rezept von Schoko-Espresso-Latte, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>800 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>4</b> frisch gebrühte Espressi	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
<b>½ TL</b> Zimtpulver	<b>1 TL</b> Kakaopulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 17 g F, 9 g EW, 23 g KH

## Zubereitung

1. Schokolade in kleine Stücke brechen. Die Stücke mit 200 ml Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Heiße Espressi, Honig und Zimt unterrühren.

---

2. Die restliche Milch in einem zweiten Topf erhitzen und mit einem Milchschaumer cremig aufschäumen. Die heiße Milch in vier hitzebeständige Gläser füllen und die Schoko-Espresso-Mischung langsam am Glasrand dazugießen. Den Milchschaum mit Kakaopulver bestreuen und den Drink sofort servieren.