Rezept

Schoko-Espresso-Latte

Ein Rezept von Schoko-Espresso-Latte, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Zartbitter-Schokolade
4	frisch gebrühte Espressi
½ TL	Zimtpulver
800 ml	Milch (3,5 % Fett)
1 EL	flüssiger Honig
1 TL	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 Milchschäumer 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.