

Rezept

## Schokoladen-Kaffee

Ein Rezept von Schokoladen-Kaffee, am 28.11.2023

### Zutaten

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>100 g</b> Vollmilchschokolade       | <b>400 ml</b> Milch           |
| <b>2 EL</b> Zucker oder Honig          | 1/4 l frisch gekochter Kaffee |
| <b>4 EL</b> weißer Rum (nach Belieben) | Kakaopulver zum Bestäuben     |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

### Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben, mit 1/4 l Milch in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

---

2. Den Zucker oder den Honig und den frisch gekochten Kaffee dazugeben und unter die Schokoladenmilch rühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Milch mit dem Milchschaumer oder dem Handrührgerät aufschäumen. Nach Belieben den Rum unter die Schokoladenmilch rühren.

---

3. Den Schokoladen-Kaffee in hitzebeständige Gläser oder Tassen füllen. Etwas Milchschaum daraufgeben. Den Milchschaum mit Kakaopulver bestäuben. Sofort heiß servieren.