

Rezept

Schokotöpfchen

Ein Rezept von Schokotöpfchen, am 02.07.2026

Zutaten

8 Erdbeeren	8 Physalis
4 Löffelbiskuits	4 Cantuccini
60 g Kakaopulver	80 g Zucker
1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker	Zimtpulver
1 TL Speisestärke	1/4 l Milch
20 g Vollmilchschokolade	80 g Sahne
20 ml Weinbrand (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Zunächst die Teller vorbereiten, da die Schokolade die ganze Zeit gerührt werden muss und danach sofort serviert wird. Dafür die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Die Hüllblätter der Physalis öffnen und nach hinten klappen. Je 1 Kaffeetasse auf 4 Dessertteller stellen. Früchte, Löffelbiskuits und Cantuccini daneben anrichten.
2. Kakao, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Zimt und die Speisestärke gründlich mischen. In einem Topf mit 100 ml Milch glatt rühren, dann die restliche Milch dazugeben. Die Mischung erhitzen und unter ständigem Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen, bis sie schön andickt.
3. Die Schokolade darin schmelzen lassen und die Sahne unterrühren. Nach Belieben den Weinbrand unterrühren, die Schokolade in die Tassen füllen und warm servieren. Bei Tisch Obst und Kekse in die Schokolade tauchen.