

Rezept

# Warmer Schoko-Minz-Drink Wolke 7

Ein Rezept von Warmer Schoko-Minz-Drink Wolke 7, am 25.04.2024

## Zutaten

**250 ml** fettarme Milch

Vanille aus der Mühle

**50 g** Sahne

**30 g** weiße Schokolade

**4** rot-weiß gestreifte Pfefferminzkissen  
(Bonbons, möglichst ohne  
Schokoladenfüllung)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Drink (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 28 g F, 11 g EW, 43 g KH

## Zubereitung

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, dazugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Schokomilch mit etwas Vanille aromatisieren.

---

2. Inzwischen 3 Pfefferminzkissen im Mörser fein zermahlen und das übrige Kissen krümelig zerstoßen. Die Sahne halb steif schlagen und die gemahlene Pfefferminzkissen unterheben.

---

3. Die heiße weiße Schokolade mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in einen Becher oder ein Glas füllen. Die geschlagene Sahne auf die Schokolade geben und die Pfefferminzkissenkrümel darüberstreuen.