

Rezept

Xocolatl

Ein Rezept von Xocolatl, am 07.11.2024

Zutaten

1/2 Chilischote	1/2 Vanilleschote
50 g Kakaopulver	800 ml Milch
3 EL brauner Zucker	1 Prise Salz
100 g dunkle Schokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und die Schote fein hacken. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Kakaopulver mit 3 EL Milch glatt rühren.

2. Die restliche Milch mit der Vanilleschote und -mark erhitzen. Chili, Kakao, Zucker und Salz dazugeben und kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren. Schokolade in kleine Stücke brechen und in den Kakao geben. Unter Rühren darin schmelzen lassen. Durch ein feines Sieb in Gläser gießen.