



WARME ZIMT-SCHOKOLADE

Für 1 Tasse (ca.3,5 dl)

Zutaten:

2,5 dl Milch
25 gr dunkle Schokolade (65% Kakaoanteil)
1/4 TL Vanillepaste
1/4 TL Zimt
wenig Kardamom
Zucker nach Belieben
0,5 dl Vollrahm
Schokoladenpulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Vollrahm flaumig aufschlagen und zur Seite legen. In einer Pfanne die Milch erwärmen, die Schokolade in Stückchen begeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Vanillepaste, den Kardamom und den Zimt beifügen, alles mit dem Schwingbesen bis vors Kochen bringen und von der Platte nehmen. Nach Belieben zuckern, in eine Tasse geben, den Rahm darauf geben und mit Schokoladenpulver bestreuen. Warm servieren!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

