

# Heiße Schokolade

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

10 g	Kakaopulver
30 g	Zartbitterschokolade (gehackt)
1 TL	Zimt-Mandel Würzöl
400 ml	Vollmilch (alternativ Mandelmilch)
1 EL	Honig
2	Zimtstangen



## Zubereitung

Milch in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, dann auf die niedrigste Stufe stellen. Fein gehackte Zartbitterschokolade mit in den Topf geben (einige Streusel zum Garnieren zur Seite legen) und unter Rühren auflösen. Honig und Kakaopulver hinzufügen und unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, Zimt-Mandel Würzöl hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. In vorgewärmte Becher füllen, mit etwas Zartbitterschokolade bestreuen und mit einer Zimtstange pro Becher servieren.