

Heiße Schokolade

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

10 g	Kakaopulver
30 g	Zartbitterschokolade (gehackt)
1 TL	Weihnachtszeit 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, Weihnachtszeit Würzöl hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. Das Würzöl verfeinert den Kakao mit Orangenschalen, Zimt, Nelken, Koriander, Ingwer und Vanille. In vorgewärmte Becher füllen, mit etwas Zartbitterschokolade bestreuen und mit einer Zimstange pro Becher servieren.