



Zum Ausdrucken



Für die Rezeptesammlung

Heiße Schokolade

Die Menge reicht für drei Personen.

Zutaten:

100 Gramm Zartbitter- und Vollmilchschokolade

350 Milliliter Milch (alternativ Mandel-, Hafer- oder Sojamilch)

Agavendicksaft

Gewürze: Vanillepulver und Zimt

Zubereitung:

Die Zartbitter- und Vollmilchschokolade fein hacken und anschließend die Milch im Topf erhitzen. Der Topf muss danach vom Herd genommen und die Schokolade unter Rühren darin aufgelöst werden. Je nach Geschmack können noch etwas Agavendicksaft, Vanillepulver und Zimt hinzugefügt werden.

Guten Appetit! Smacznego! Dobrou chut!



<https://image.brigitte.de/10880934/large1x1-622-622/289517c9fb45acbddba5ad54f4abeec3/TI/heisse-kinder-schokolade.jpg>