



Heisse Schokolade mit Kinderschokolade

Menge	Zutaten
100 ml	Sahne
1 Packg	Vanillezucker
100 gr	Kinderschokolade Riegel
400 ml	Milch
1 TL	Honig
2 Prisen	Zimt gemahlen oder Lebkuchengewürz Weihnachtstassen

Zubereitung:

1

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
Einen Riegel Kinder-Schokolade in feine Scheiben schneiden.
Restliche Kinder-Schokolade grob hacken und mit der Milch unter Rühren erwärmen, bis sich die Kinder-Schokolade vollständig gelöst hat.
Honig und Zimt dazugeben und verrühren.

2

Milch-Mischung mit Kinder-Schokolade in Tassen oder Becher füllen.
Sahne als Haube darauf anrichten, mit Kinder-Schokolade-Raspeln bestreuen, nach Wunsch mit Zimt bestäuben und servieren.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken



Lucina's Tipps:



Für Erwachsene kann man auch einen Schuss Amaretto, Rum oder Kinderschokolade-Likör beimischen.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Rezept von Lucina-Cucina auf lucina.com/index.php/de/rezepte/getraenke/heisse-schokolade-mit-kinder-schokolade/246