

Heiße Schokolade

Du brauchst:

200ml	Milch
45g	Zartbitterschokolade
1 Prise	Zimt
½ TL	Zucker



So wird's gemacht:

1. Zuerst gibst du 3 Esslöffel Milch, mit den anderen Beiden Zutaten in einen Topf und erhitzt alles unter ständigem Rühren, bis eine klumpenfreie Masse entsteht.
2. Die restliche Milch weiterhin unter ständigem Rühren Stück für Stück hinein gießen und erwärmen.
3. Wenn alles gut erhitzt ist die heiße Schokolade vorsichtig in eine Tasse geben und genießen. (Vorsicht heiß!)
4. Wenn du möchtest, kannst du natürlich die heiße Schokolade mit Sahne, Marshmallows oder sonstigen leckeren Toppings dekorieren.



Alternative:

Wem das für eine Tasse heiße Schokolade zu viel Aufwand ist, kann natürlich auch einfach Kakaopulver und Milch zusammenrühren und diese erhitzen.

Die heiße Schokolade ist jedoch im Vergleich zu einem heißen Kakao viel cremiger und schokoladiger.