



cubetech's

«Würzige Trinkschokolade»



Zutaten (für 1 Tasse)

- 200ml Vollmilch
- 100ml Vollrahm
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 TL Ahornsirup
- 25g dunkle Kuvertüre

Gewürze

- 1 Stk. Kardamom
- 1 Stk. Piment
- 2 Stk. Pfefferkörner
- 1 Stk. Zimt
- 1 Zacken Sternanis
- 1 Prise geriebener Muskat
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 1 kleine Prise Salz



Zubereitungszeit

15 Minuten

So gehts

1. Zubereitung

Milch mit allen **Gewürzen** und **Vanillezucker** aufkochen. Danach Herd abstellen, Topf darauf stehen lassen und fünf Minuten ziehen lassen. Immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet.

Während die Milch zieht, den **Rahm** mit dem **Ahornsirup** cremig-schaumig schlagen (nicht steif).

Nach den fünf Minuten die **Kuvertüre** (in Linsen oder fein gehackt, alternativ auch Kochschokolade) zur **Milch** geben und rühren, bis sie grösstenteils aufgelöst ist.

Den **Rahm** ebenfalls zur **Milch** geben, dabei einen grossen Esslöffel **Rahm** für später zurückhalten.

Die **Milch** mit dem **Rahm** und der **Schokolade** unter ständigem Rühren auf Trinktemperatur wärmen (nicht mehr aufkochen).

2. Zum Servieren

Das ganze durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen und den vorhin zurückgehaltenen **Rahm**, wie ein Cappuccino-Häubchen obendraüber giessen.

Mit etwas fein geriebener **Kuvertüre** oder **Schokostreusel** verzieren und geniessen.

proposed by
Dominik



cubetech
Digital Rebels

