

WEIHNACHTLICHER KAKAO (Für 2 Tassen)

Zutaten

- 400 ml Milch
- 30 g Zartbitterschokolade
- 2 TL (Vanille-) Zucker
- 0.5 TL Zimt
- 0.5 TL gemahlene Tonkabohne
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Piment
- für die Deko: Marshmallows oder Sahne und Kekskrümel



Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erwärmen. Dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
2. Wenn die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Topf nicht mehr zurück auf den Herd stellen.
3. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, noch einmal kräftig durchrühren und in Tassen gießen. Dekorieren und anschließend genießen.

