



# Heiße Chili-Schokolade mit Rum

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Milch	200 ml
Schlagsahne	50 g
Cayennepfeffer	0.25 TL
Schokolade, Zartbitter	25 g
weißer Rum	20 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. In einem Topf Milch, Sahne und Cayennepfeffer auf mittlerer Stufe aufkochen und vom Herd ziehen. Zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Schokolade fein hacken. Chilimilch durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Schokolade und Zucker zugeben und auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.
2. Rum in einen Becher geben, mit heißer Chili-Schokolade aufgießen und sofort servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	374 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g