



Heiße Schokolade

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|---------|
| Schokolade, Vollmilch | 200 g |
| Milch | 800 ml |
| Salz | |
| Schlagsahne | 100 g |
| Zimt | 0.25 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Schokolade grob hacken. In einem Topf Milch mit Salz erhitzen, auf niedrigste Stufe reduzieren und Schokolade darin schmelzen.
2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
3. Heiße Schokolade in Tassen füllen und mit Schlagsahne und Zimt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 421 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 25 g |