



Heiße Schokolade mit Sahne

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Schlagsahne	100 g
Milch	200 ml
Trinkschokolade am Stiel	1 St.
Zimt	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen.
2. Trinkschokolade am Stiel in eine Tasse stellen und heiße Milch darübergießen. Ca. 3 Min. warten, dabei immer wieder umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Zimt bestreut servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Dazu passen Weihnachtsplätzchen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	578 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g