



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 Schneebesens

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens 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 |