



Schokolade mit exotischen Gewürzen



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter 400 g

Chili, gemahlen

Kardamom, gemahlen

Sternanis 1 TL

Pfeffer, bunt

Zimt

Currypulver

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Tarteform

1. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Gewürze nach und nach hinzufügen und abschmecken.
2. Die Schokolade in eine beliebige Form geben und darin erkalten lassen. Schokolade mit exotischen Gewürzen verschenken oder als Nachtisch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 151 kcal |
| Kohlenhydrate | 12 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 11 g |