



Spicy Chocolate

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	800 ml
Kakaopulver	4 EL
Zucker	6 EL
Vanillinzucker	1 TL
Chili, gemahlen	
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf 600 ml Milch auf mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel übrige Milch mit Kakao, Zucker und Vanillinzucker verrühren, mit Chili würzen. In die kochende Milch rühren.
2. Inzwischen in einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Spicy Chocolate in vier Gläser gießen, Sahne darauf verteilen und jeweils mit etwas Chili garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	248 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g