



# Vegane heiße Schokolade

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	10 g
Haferdrink	200 ml
Kakaopulver	2 TL
Zimt	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Kuvertüre grob hacken. In einem Topf Haferdrink auf mittlerer Stufe aufkochen. Gehackte Kuvertüre und Kakaopulver einrühren und zum Auflösen verrühren.
2. Heiße Schokolade mit Zimt abschmecken, in eine Tasse füllen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g