

22.12.

## Heiße-Schokolade-Rezept

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Arbeitszeit: 15 Min.

Portionen: 2 Portionen

### Zutaten

- 225 g gute Schokolade (mind. 65% Kakaoanteil)
- 350 ml Vollmilch
- 120 ml Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL lösliches ESPRESSOPULVER (optional)
- leicht geschlagene Schlagsahne und Kakao zum Garnieren



### Zubereitung

1. Die Schokolade sehr fein hacken. Das feine Hacken ist wichtig, damit sie sich unter der warmen Sahne-Milch-Mixtur später schmelzen lässt.
2. Milch, Sahne, Puderzucker und evtl. ESPRESSOPULVER in einem Topf mischen. Dann bei ca. mittlerer Hitze erwärmen, jedoch bitte nicht zum Kochen bringen. Wenn sich am Rand Bläschen bilden und es langsam ein bisschen qualmt, den Topf vom Herd ziehen.
3. Die Schokolade dazu geben und mithilfe eines Holzlöffels langsam verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
4. Die Heiße Schokolade in zwei Tassen füllen
5. Leicht aufgeschlagene Sahne darüber geben und mit Kakaopulver garnieren.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Horstmann, Virginia: Zucker, Zimt und Liebe - Ein Rezept für richtig gute Heiße Schokolade mit echter Schokolade (<https://www.zuckerzimtundliebe.de/2017/12/ein-rezept-fuer-richtig-gute-heisse-schokolade-mit-echter-schokolade/>)