Heißer Schokoladengenuss

Zutaten:
300 g dunkle Kuvertüre
150 ml Wasser
1 Liter Vollmilch

Zubereitung:

Die gehackte Kuvertüre in heißem Wasser (circa 50° C) auflösen und zu einer glatten Schokoladenmasse verrühren. Die Milch zugeben und unter Rühren auf die gewünschte Trinktemperatur erhitzen.
In Gläser oder Tassen füllen und sofort servieren.
Nach Belieben mit Sahnehaube oder Milchschaum versehen und mit etwas Kakaopulver garnieren.

Unser Tipp zur Weihnachtszeit:
Geben Sie eine gute Prise Zimt hinzu oder an kalten Tagen einen Schuss Rum.

Rezepte: Hülsmann, Fotos: istockphoto

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG