AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	Herbst	Europa

HEISSE SCHOKOLADE



KURZ VORGESTELLT

Nach einem Marsch durch den Schnee macht eine heisse Schokolade glücklich. Mit einem Augenzwinkern meint die Autorin des Rezeptes Felicity Cloake dazu: «All you have to lose is your waistline.»

ZUTATEN (2 PERSONEN)

70 g	Dunkle Schokolade (70% Kakao)	0.8 dl	Vollrahm
		1.5 Pr	Zimt
30 g	Milchschokolade	0.5 Pr	Salz
4.5 dl	Vollmilch		

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Ein Drittel der Milch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Schokolade darin rührend auflösen.
3. Die übrige Milch und den Rahm zugeben und bis knapp unter den Kochpunkt erhitzen. Hitze abschalten.
4. Zimt und Salz zugeben. Vor dem Servieren energisch durchrühren.

Rezept: Christian Seiler nach F. Cloake. Guardian. Das Magazin 5/2020 - Foto: compactcook.com