



Trinkschokolade mal anders

So einfach geht's:

- | | |
|----------|---|
| 1 Liter | Milch |
| 4 Rippen | Schokolade, Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade |
| 1 Tüte | Vanillezucker |
| 1 Prise | Zimt |

Wer es ein bisschen scharf mag:

- | | |
|---------|-------------|
| 1 Prise | Chilipulver |
|---------|-------------|

Zubereitung

Die Milch mit der Schokolade deiner Wahl auf den Herd stellen und langsam aufkochen lassen. Dabei gut umrühren. Mit Vanillezucker und vielleicht einer Prise Zimt und eventuell einer Prise Chili verfeinern. Wer es gerne cremiger mag, kann einen Schuss Sahne dazugeben.

Natürlich lässt sich so eine Trinkschokolade auch mit einer Haube aus Schlagsahne und Schokostreuseln schön dekorieren.

Schickt uns doch ein Foto von eurer fertigen Trinkschoki!
Wir freuen uns auf eure Variationen.

LG Isa