

Heiße Weihnachtsschokolade



Nach einem Winterspaziergang die richtige Belohnung.

Zutaten für 2 große Tassen:

Zutaten:	Zubereitung:
300 ml Vollmilch	in einen Topf geben
50 g Zartbitterschokolade	in Raspel geschnitten
1 Teel Zucker	
0,5 Teel Lebkuchengewürz	zu der Milch in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Die heiße Schokolade in 2 hohe Latte-Machiato-Gläser gießen
100 ml H-Milch	erhitzen und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen. Auf der heißen Schokolade verteilen.
Zucker und Zimt	miteinander vermengen und auf den Milchschaum stäuben.

Variante: Statt Milchschaum, kann auch Sahne mit Zucker und Zimt steif geschlagen werden und auf die heiÙe Schokolade gegeben werden.