

Heiße Schokolade

Zutaten für 3 Portionen:

- 600 ml Milch
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

Nach Belieben

• Schlagsahne (frisch aufgeschlagen)



Arbeitszeit: ca. 3 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 8 Minuten

Zubereitung:

- 1. Erhitze die Milch in einem Topf. Gib die Schokolade und das Kakaopulver hinzu.
- 2. Rühre solange um, bis sich die Schokolade und der Kakao aufgelöst haben.
- 3. Gieße die heiße Schokolade in 2 Tassen. Nach Belieben kannst du sie mit frisch geschlagener Sahne servieren.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.