

Nicht ganz wie der Xocoatl bei den Azteken, Mayas und Inkas – aber so ähnlich...



Heiße Schokolade mit Gewürzen

Zutaten

60 g Zartbitterschokolade [in Stücke gebrochen] für 300 mL Milch*
je 1-2 Prisen [gerieben oder gemahlen] Ingwer, Muskat, Kardamom, Zimt und Chili
2 EL geschlagene Sahne zum Dekorieren sowie Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Die Milch aufkochen und die Schokolade in einen Messbecher o. ä. geben. Etwa ein Viertel der Milch über die Schokolade geben und ruhen lassen, bis die Schokolade weich ist. (Nicht eher, sonst könnte die Schokolade krümeln.) Milch und Schokolade glattrühren und die Gewürze zufügen. Die Menge richtet sich nach dem eigenen Geschmack; Chili sollte jedoch nicht vorschmecken. Die restliche Milch nochmals aufkochen und unter ständigem Rühren zur Schokoladen-Milch-Mischung gießen. Die Trinkschokolade in vorgewärmte Becher oder Tassen füllen (Sieb benutzen), mit Schlagsahne und Kakaopulver dekorieren und sofort servieren. Sie sollte sehr heiß getrunken werden.

Wenn Sie Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Gewürze zufügen sowie gut verrühren und diese dann in einem gut verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren, haben Sie einen Extrakt, von dem Sie jedes Mal nur etwas abzustechen und mit kochender Milch zu übergießen brauchen - heiße Schokolade schnell fertig - an jedem Winterabend neu!

Viele Zutaten gibt es fair gehandelt im [Eine Welt Laden](#).

* genaue Mengen für [1 Liter Milch](#):

200 g Zartbitterschokolade [auch ein kleiner Teil Milch- o.a. dunkle Schokolade möglich], 3 g Zimt, 2 g Muskat, 4 g Ingwer, 6 g Kardamom, 6 g Chili [Gewürze gemahlen/gerieben]

Nicht ganz wie der Xocoatl bei den Azteken, Mayas und Inkas – aber so ähnlich...



Heiße Schokolade mit Gewürzen

Zutaten

60 g Zartbitterschokolade [in Stücke gebrochen] für 300 mL Milch*
je 1-2 Prisen [gerieben oder gemahlen] Ingwer, Muskat, Kardamom, Zimt und Chili
2 EL geschlagene Sahne zum Dekorieren sowie Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Die Milch aufkochen und die Schokolade in einen Messbecher o. ä. geben. Etwa ein Viertel der Milch über die Schokolade geben und ruhen lassen, bis die Schokolade weich ist. (Nicht eher, sonst könnte die Schokolade krümeln.) Milch und Schokolade glattrühren und die Gewürze zufügen. Die Menge richtet sich nach dem eigenen Geschmack; Chili sollte jedoch nicht vorschmecken. Die restliche Milch nochmals aufkochen und unter ständigem Rühren zur Schokoladen-Milch-Mischung gießen. Die Trinkschokolade in vorgewärmte Becher oder Tassen füllen (Sieb benutzen), mit Schlagsahne und Kakaopulver dekorieren und sofort servieren. Sie sollte sehr heiß getrunken werden.

Wenn Sie Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Gewürze zufügen sowie gut verrühren und diese dann in einem gut verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren, haben Sie einen Extrakt, von dem Sie jedes Mal nur etwas abzustechen und mit kochender Milch zu übergießen brauchen - heiße Schokolade schnell fertig - an jedem Winterabend neu!

Viele Zutaten gibt es fair gehandelt im [Eine Welt Laden](#).

* genaue Mengen für [1 Liter Milch](#):

200 g Zartbitterschokolade [auch ein kleiner Teil Milch- o.a. dunkle Schokolade möglich], 3 g Zimt, 2 g Muskat, 4 g Ingwer, 6 g Kardamom, 6 g Chili [Gewürze gemahlen/gerieben]