



Heiße Birnen-Schokolade

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	2 St.
Schlagsahne	100 g
Zucker	2 EL
Schokolade, Vollmilch	90 g
Milch	600 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien
mittlerer Topf, Sieb

1. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einem hohen Gefäß mit Sahne und Zucker pürieren, ggf. durch ein Sieb streichen. 75 g Schokolade hacken, Rest fein reiben. In einem Topf 400 ml Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, gehackte Schokolade darin schmelzen, Birnensahne hinzufügen.
2. Restliche Milch erhitzen und aufschäumen. Birnen-Schokomilch in Gläser gießen und mit Milchschaum garnieren. Heiße Birnen-Schokolade mit Schokolade bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	342 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	7 g	Fette	15 g