



Heiße Chili-Schokolade mit Rum

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------------|---------|
| Milch | 200 ml |
| Schlagsahne | 50 g |
| Cayennepfeffer | 0.25 TL |
| Schokolade, Zartbitter | 25 g |
| weißer Rum | 20 ml |

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. In einem Topf Milch, Sahne und Cayennepfeffer auf mittlerer Stufe aufkochen und vom Herd ziehen. Zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Schokolade fein hacken. Chilimilch durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Schokolade und Zucker zugeben und auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.
2. Rum in einen Becher geben, mit heißer Chili-Schokolade aufgießen und sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 374 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 23 g | Ballaststoffe | 3 g |
| Eiweiß | 10 g | Fette | 22 g |