



Rezepte > Dessert

Heiße Schokolade

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Vollmilch	200 g
Milch	800 ml
Salz	
Schlagsahne	100 g
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Schokolade grob hacken. In einem Topf Milch mit Salz erhitzen, auf niedrigste Stufe reduzieren und Schokolade darin schmelzen.
2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
3. Heiße Schokolade in Tassen füllen und mit Schlagsahne und Zimt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	421 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g