

## Heiße Schokolade mit Sahne









## Zutaten

für 1 Portionen

Schlagsahne	100 g
Milch	200 ml
Trinkschokolade am Stiel	1 St.
Zimt	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 2. Trinkschokolade am Stiel in eine Tasse stellen und heiße Milch darübergießen. Ca.
- 3 Min. warten, dabei immer wieder umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 3. Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Zimt bestreut servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Dazu passen Weihnachtsplätzchen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	578 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g