



# Heiße weiße Trinkschokolade

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Kuvertüre, weiß	40 g
Milch	200 ml
Lebkuchengewürzmischung	1.5 TL
Schlagsahne	100 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Weiße Kuvertüre fein hacken, eine 1 EL beiseitelegen. In einem Topf Milch und 1 TL Lebkuchengewürz auf mittlerer Stufe aufkochen und Hitze reduzieren. Kuvertüre hinzugeben und heiße Schokolade zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen in ein hohes Gefäß Sahne geben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Heiße Schokolade durch ein Sieb gießen und in eine Tasse geben. Jeweils 1 EL Sahne darübergeben, mit übriger weißer Schokolade und Lebkuchengewürz garnieren und servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	502 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	32 g