

Heiße Schokolade

Für einen Becher benötigen Sie die folgenden Zutaten:

1/4 Liter Milch
1/4 Vanilleschote
1–2 Teelöffel brauner Zucker
25 g Zartbitterschokolade
1 Esslöffel Sahne
etwas Schokoladenraspel

- 1.** Geben Sie die Milch in einen kleinen Topf und schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach auf.
- 2.** Das Vanillemark kratzen Sie mit einem Löffel aus der Schote und geben beides sowie den Zucker zur Milch hinzu.
- 3.** Kochen Sie die Milch unter Rühren auf und nehmen Sie die leere Vanilleschote wieder heraus.
- 4.** Nun geben Sie die zerkleinerte Schokolade dazu und lösen sie unter Rühren in der Milch auf.
- 5.** Füllen Sie die heiße Schokolade anschließend in den Becher und geben Sie die Sahne und die Schokoladenraspel dazu.

TÖPFEREI LANGERWEHE
KUCKERTZ & RENNERTZ

Ulhaus 38 • 52379 Langerwehe
Tel. 0 24 23 - 94 03 80
Fax 0 24 23 - 94 03 90
www.toepferei-langerwehe.de