

# Heiße Minz-Schokolade

Das Rezept von der heißen Minz-Schokolade wärmt von innen und lässt Weihachtstimmung aufkommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

### Für die Minz-Schokolade

2 Stk.	Minz-Schokoladen-Tafeln
1 Prise	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Schuss	<a href="#">Eierlikör</a>
225 ml	Milch (oder nach Belieben)

### Für die Dekoration

Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	Zuckerperlen
1 Stk.	Minz-Schokoladen-Tafeln

## Zubereitung

1. Für die **heiße Minz-Schokolade** die Minz-Schokoladen-Täfelchen mit dem Vanillezucker in eine Tasse geben.
2. Dann die Milch auf dem Herd einmal kurz aufkochen lassen, über die Minz-Schokolade gießen und so lange umrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.
3. Nun den Eierlikör unterrühren.

4. Wer möchte, kann nun noch etwas Schlagobers steif schlagen, auf der Trinkschokolade dressieren und mit der Minz-Schokolade und Zuckerperlen dekorieren.

## **Tipp**

Anstatt mit Eierlikör schmeckt die heiße Minz-Schokolade auch mit einem Whiskey-Sahne-Likör.