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	Vanillezucker
1 Schuss	Eierlikör
225 ml	Milch (oder nach Belieben)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
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.