Heiße Schokolade mit Schlagobers

Diese heiße Schokolade mit Schlagobers ist ein Klassiker, wenn es draußen kalt und ungemütlich ist. Cremig, wärmend und das perfekte Heißgetränk zum Entspannen und Genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Zartbitterschokolade
750 ml	Vollmilch
2 TL	Backkakao
1 EL	Feinkristallzucker
1 Prise	Zimt (gemahlen)
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Um eine köstliche, **heiße Schokolade mit Schlagobers** zuzubereiten, das Schlagobers steif schlagen. Die Zartbitterschokolade grob hacken. Die Vollmilch in einem großen Topf langsam erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade hinzufügen und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren vollständig schmelzen lassen. **Kakaopulver**, Zucker und optional Zimt einrühren, bis eine cremige, gleichmäßige Konsistenz entsteht.

2. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel füllen oder einfach mit einem Löffel auf die heiße Schokolade geben. Die heiße Schokolade in Tassen oder Gläser füllen und mit Schlagobers garnieren und heiß genießen.

Tipp

Die heiße Schokolade mit Schlagobers noch nach Lust und Laune mit etwas Kakaopulver oder Zimt dekorieren sofort heiß servieren.