

# Heiße Schokolade

Der heißen Schokolade kann keine Naschkatze widerstehen. Damit das Rezept gelingt, darf die Temperatur nicht zu hoch sein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

410 ml	Milch
80 g	Dunkle Schokolade
2 TL	<a href="#">Zucker</a>
2 Messerspitzen	Zimt

## Zubereitung

1. Eine **Heiße Schokolade** schmeckt nicht nur im Winter: Schokolade grob zerkleinern und mit einem Drittel der Milch in einen Topf geben.
2. Zucker hinzufügen und auf kleiner Flamme die Schokolade langsam schmelzen lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit die Schokolade nicht anbrennt.
3. Ist die Schokolade geschmolzen, die übrige Milch dazu gießen und langsam aufkochen lassen. Die Schokolade gut durchrühren und dann vom Herd nehmen. Den Kakao in Tassen gießen und mit etwas Zimt bestreut servieren.

## Tipp

Heiße Schokolade nach Belieben mit etwas Vanillezucker, Amaretto und Cognac verfeinern.