

Heiße weiße Schokolade

Die heiße weiße Schokolade ist eine wärmende Köstlichkeit für die kalten Winter Abende. Das süße Rezept gelingt Ruck Zuck in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

| 200 ml | Vollmilch |
|--------|-------------------------------|
| 50 g | Weiße Schokolade |
| 1 EL | Orangenlikör |
| | Schlagobers (oder Sprühobers) |

Zubereitung

- 1. Für die **heiße weiße Schokolade** die Vollmilch aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Schokolade unter Rühren auflösen.
- 2. Den Orangenlikör in ein hitzebeständiges Glas oder Tasse leeren und die heiße Milch darüber gießen.
- 3. Mit geschlagenem Obers oder Sprühobers garnieren und mit Schokostreusel und Schokoraspeln dekorieren.

Tipp

Die heiße weiße Schokolade mit einigen Tropfen Eierlikör beträufeln.