

Marzipanmilch mit weißer Schokolade

Das Rezept für die Marzipanmilch mit weißer Schokolade, ist eine süße Versuchung gerade zu einer kalten Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

250 ml	Milch
15 g	Marzipan
1 Prise	Zimt
20 g	Schokolade (weiße)
0.25 TL	Vanillezucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Sprühsahne (Schlagobers)

Zubereitung

1. Für die **Marzipanmilch mit weißer Schokolade**, das Marzipan in einen Topf zerbröseln und die Milch, mit dem Zimt, hinzufügen.
2. Dann alles so lange unter Rühren erhitzen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat.
3. Danach die weiße Schokolade in der Milch zum Schmelzen bringen und letztendlich den Vanillezucker unterrühren.

4. Die Milch anschließend in ein Glas (oder eine Tasse) geben, und beliebig mit Sprühsahne/Schlagobers und Zimt dekorieren.

Tipp

Die Marzipanmilch mit weißer Schokolade, schmeckt auch mit einem Schuss Amaretto-Likör.