

Chocolate Mexicana (für 4 Personen)



Zutaten:

- 4 Tassen Milch
- 12 TL Kakaopulver*
- 2 TL Zimt*
- Prise Chilipulver*
- etwas geschlagene Sahne
- geraspelte Vollmilchschokolade*
- nach Belieben Rohrohrzucker*

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- ☉ Die Milch mit dem Kakaopulver erhitzen. Den Zimt und das Chilipulver hinzufügen.
- ☉ Nach Belieben süßen und alles gut umrühren. Kurz vor dem Kochen die heiße Schokolade vom Feuer nehmen und in die Tassen geben.
- ☉ Zum Schluss mit etwas geschlagener Sahne und Schokostreusel verzieren und heiß servieren.

TIPP: echte "Schokoholics" verwenden statt Kakaopulver 300g geraspelte Schokolade, die sie in der heißen Milch schmelzen.