

Heiße Gewürzschokolade

Zutaten (für 4 große Gläser):

- 1 TL Kardamom
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Vanille-Schote
- 100 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade
- 1 l Vollmilch
- 1 Stange Zimt
- 2-3 EL Zucker
- ½ TL Zimtpulver
- ½ TL Kakaopulver

Kardamomsaat und Piment in einem Mörser grob zerstoßen. Vanille-Schote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Schokolade hacken.

In einem Topf 750 ml Milch mit der Vanille-Schote, Vanille-Mark, den zerstoßenen Gewürzen, Zimtstange und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade unter Rühren in der heißen Milch schmelzen lassen, etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Schokoladenmilch durch ein feines Sieb gießen und nochmals erhitzen (nicht kochen lassen). Die restliche Milch erhitzen und mit einem Aufschäumer oder einem Stabmixer aufschäumen. Gewürzschokolade nach Belieben mit Zucker abschmecken, in Gläser füllen und den Milchschaum darauf verteilen. Zimt und Kakao mischen und den Milchschaum damit bestäuben.

Sendung/Quelle: Polettos Kochschule

Letzter Sendetermin: 20.12.2009

Koch/Köchin: Cornelia Poletto

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen