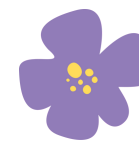




HEISSE SCHOKO Deluxe



 15 min.
 leicht
 4

Das brauchst Du:

1200 ml **HONIGMILCH**, 2 Vanilleschoten, 2 TL Kardamom gemahlen, 400 g Zartbitterschokolade, 200 g **SCHLAGRAHM**, 4 Kugeln Eis

Fürs Topping:

Karamell- oder Schokosauce, Mini-Marshmallows, Streusel

So machst Du's:

Zuerst halbiert Du die Vanilleschoten der Länge nach und kratzt das Mark heraus. Dann das Vanillemark, mit Kardamom und der Honigmilch aufkochen. Langsam die fein gehackte Schokolade unter Rühren in der warmen Milch schmelzen lassen. Jetzt kannst Du auch schon den Schlagrahm fest schlagen oder in einen Sahnespender füllen.

Und schon kannst Du die heiße Schokolade in eine schönes Glas oder Tasse füllen, mit Sahne, Eis und Sauce garnieren und zum Schluss noch mit den Mini-Marshmallows und den Streusel bunt dekorieren.

Genuss-Tipp:

Dieses Rezept klappt natürlich auch mit all unseren anderen Heumilch-Sorten. Da brauchst Du dann noch eventuell etwas Zucker dazu. Probier' die selbstgemachte heiße Schoki unbedingt mal mit weißer Schokolade aus. Schmeckt herrlich - besonders an kalten Tagen!

