



Hier und heute

Heiße weiße Trinkschokolade mit Schuss

Dieser weiße Schoko-Drink von Anja Tanas ist wunderbar cremig süß und in der kalten Jahreszeit wirkt er wie eine warme Umarmung. Wer mag, mixt ihn mit „Schuss“, aber er schmeckt auch alkoholfrei einfach köstlich.

Das Rezept

von Anja Tanas für zwei Becher

Die Zutaten

- 500 ml Milch
- 3 Streifen Bio-Orangenschale
- 1 Zimtstange
- ½ TL Muskatnuss gerieben
- 2 Kardamomkapseln
- ½ Vanilleschote
- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 4 EL Likör (z.B. Nuss, Sahne, Vanille, Mandel)

Die Utensilien

- feine Reibe
- Muskatreibe
- Sparschäler
- Topf
- großes Messer und Brettchen
- Teesieb
- Schneebesen für die Sahne

Zubereitung

Milch, Orangenschale, Muskat und Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen.

Währenddessen die Kardamomkapseln andrücken und hinzufügen.

Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen und zusammen mit der Schote in die Milch geben. Alles fünf bis acht Minuten ziehen lassen.

Kuvertüre in Stücke schneiden und in der heißen Milch schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Sahne halbsteif schlagen.

Likör in Becher geben und die heiße, weiße Schokolade durch ein Teesieb hineingießen.

Sahnehaube aufsetzen und diese mit Muskat, Zimt und/oder Orangenabrieb dekorieren.

Dann sofort genießen.

Tipp: Wem die Sahne als Topping zu mächtig ist, der kann auch aufgeschäumte Milch verwenden.