

# Weihnacht-Schokolade

## Für zwei Personen

1 Orange	200 ml Milch	100 g dunkle Schokolade
100 g Vollmilchschokolade	1 Sternanis	1 Zimtstange

Für die Weihnachtsschokolade Orange waschen und von der Schale Zesten abziehen. Milch mit Sternanis, Zimtstange und Orangenzesten aufkochen. Schokolade hacken und in Bechern verteilen. Milch durch ein Sieb über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Weihnachtsschokolade heiß servieren.

Souad Boujloud am 22. Dezember 2016