

Heiße Schokolade mit Sahne-Haube

Für zwei Personen

750 ml Milch 150 g Zartbitterschokolade 100 ml Sahne
3 EL Akazienhonig $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für die heiße Schokolade die Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade hacken, in die Milch geben und unter Rühren auflösen. Honig und Zimt unterrühren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Die heiße Schokolade in einer Tasse mit einer Sahnehaube anrichten und servieren.

Cemile Simsek am 15. Dezember 2015