

Schokoladengenuss Rezeptideen

Um Ihnen zu zeigen, wie vielfältig die Zubereitung heißer Schokolade sein kann, haben wir im Folgenden unterschiedliche Rezepte für Sie zusammengestellt:

Aztekenschokolade mit Chili und Vanille

für 5 Gläser:

1/2 Chilischote
150 g dunkle Kuvertüre
1 l Milch
1/2 Vanilleschote
80 g Kakaopulver
100 g Zucker
3 EL Honig
1 Prise Salz

1. Die Chilischoten waschen. Längs halbieren, von den Kernen befreien, sehr fein hacken und beiseite stellen. Die Kuvertüre auf der Reibe grob reiben.
2. Die Milch in die Chocolatière geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, zusammen mit der Schote in die Milch geben. Die Milch einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
3. Die Kuvertüre mit Chilischote, Kakaopulver, Zucker, Honig und Salz in die Vanillemilch rühren (Tipp: Den Quirl dabei zwischen beiden Händen schnell hin und her drehen!). Die Milch bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen, durch ein Sieb in die bereitgestellten Gläser gießen.

Echte Trinkschokolade

1. Die Schokolade fein reiben und in 100 ml Wasser glatt rühren.
2. Die Milch mit 1 Prise Salz in der Chocolatière erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Die gelöste Schokolade und den Zucker einrühren. Chocolatière vom Herd nehmen und den Inhalt mit dem Quirl aufschlagen.
3. Die Trinkschokolade in vorgewärmte Tassen füllen, mit Schokostreuseln bestreuen und sofort servieren

für 4 Tassen:

120 g Zartbitterschokolade
900 ml Milch
Salz
1 EL Zucker
2 TL Schokoladenstreusel