

TRINKSCHOKOLADE À LA TATENDRANG

UNSER REZEPT DES MONATS : NOVEMBER 2016

ZUTATEN (Für 1 große oder 2 kleine Tassen heiße Schokolade)

120 ml Kokosmilch 90 % (z. B. von Creola de Coco)
200 ml stilles Wasser
2 TL ungesüßtes Kakaopulver (z. B. von Alnatura)
2 TL Waldhonig
1 Prise Salz
1 Prise Kardamom



ZUBEREITUNG

Geben Sie die Kokosnussmilch mit dem stillen Wasser in einen Topf und erhitzen Sie diese langsam. Rühren Sie mit einem Schneebesen das Kakao-pulver unter bis, keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Danach rühren Sie den Honig unter und verfeinern die heiße Schokolade mit etwas Salz und Kardamom

Die heiße Trinkschokolade schmeckt und wärmt am besten an kalten Tagen. Je nach Geschmack, ist die Schokolade auch ein Genuss mit Zimt oder Chili. Probieren Sie es aus.

Viel Spaß beim Schlürfen.

tatendrang
training