

Winterliche Kokos-Trinkschokolade



Warme Schoggimilch trifft auf spannende Gewürze: eine herrliche Kombi aus süß, würzig und leicht pikant.

Kardamom, Zimt und Chili – diese Trinkschokolade hat es gewürztechnisch echt in sich. Das Rezept eignet sich für eine vegane Zubereitung, weil statt Kuhmilch Kokosmilch verwendet wird. Einfach die Zutaten der Kochschokolade prüfen und die Marshmallows weglassen oder vegane Produkte verwenden.

Aufgepasst: Kochschokolade und Kokosmilch variieren je nach Produkt in der Süsse. Deshalb am besten zuerst probieren und die Zuckermenge im Kakao entsprechend anpassen.

- 250 ml Kokosdrink (Trinkmilch), ungesüßt
- 250 ml Kokosmilch (die dickflüssigere, die auch zum Kochen verwendet wird)
- 2 gehäufte TL Kakaopulver, ungesüßt
- 40 g Kochschokolade, grob gehackt
- 2 TL Zucker
- 1 Prise Kardamom, gemahlen
- Etwas Chilipulver
- Etwas Zimt
- Marshmallows, Zimtstangen und Schokosplitter zum Garnieren, optional

1. Kokosdrink, Kokosmilch, Kakaopulver, Kochschokolade und Zucker in einem Topf erhitzen. Umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Kardamom, Chilipulver und Zimt hinzugeben und alles gut verrühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen und auf 2 Tassen aufteilen. Jeweils mit 2 bis 3 Marshmallows, Zimtstangen und Schokosplittern oder mit Zutaten nach Wahl toppen und servieren.

Zubereitungsdauer: circa 10 Minuten