


## XOCOLATL – HEISSE SCHOKOLADE UND RAHM


ZUTATEN PRO PERSON

### ZUTATEN

#### DUNKLE SCHOKOLADE

- 3 dl \*Vollmilch
- 50 g \*dunkle Kuvertüre
- 20 g \*Honig
- 40 g Rahm, geschlagen
-  1 Prise Zimtpulver

#### VOLLMILCHSCHOKOLADE

- 3 dl \*Vollmilch
- 50 g \*Vollmilchkuvertüre
- 20 g \*Honig
- 40 g Rahm, geschlagen
-  1 Prise Zimtpulver

### ZUBEREITUNG

#### DUNKLE SCHOKOLADE

Die \*Zutaten in einem beschichteten Topf erwärmen, dabei wiederholt umrühren. Vorsichtig in ein Glas füllen, mit dem Schlagrahm anrichten und mit Zimtpulver bestäuben.

#### VOLLMILCHSCHOKOLADE

Die \*Zutaten in einem beschichteten Topf erwärmen, dabei wiederholt umrühren. Vorsichtig in ein Glas füllen, mit dem Schlagrahm anrichten und mit Zimtpulver bestäuben.

## Rezept von Markus Heckel

