



## Heiße Schokolade

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Gläser

---

100 g	Zartbitterschokolade	100 g	Vollmilchschokolade
500 ml	Vollmilch	1 Msp.	gem. Kardamom
1/2 TL	Speisestärke	1 EL	Wasser
	Sahne		Mini Marshmallows
	Zimt		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Feingehackte Bitter- und Vollmilchschokolade mit 500 ml Vollmilch und 1 Msp. gemahlene Kardamom im Topf erhitzen.  
Von der feingehackten Schokolade etwas zum Garnieren zur Seite legen.
2. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und mit der Milch aufkochen.
3. In Tassen abfüllen und Sahne aus dem Spender darüber geben.
4. Zum Dekorieren etwas von der geraspelten Schokoladen und Mini-Marshmallows verwenden. Etwas Zimt darüber streuen und direkt heiß servieren.