



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heiße Schokolade mit Vanillesahne“ von Gerhard Dieter

Zutaten für zwei Personen

Für die heiße Schokolade:

60 g Zartbitterschokolade
300 ml Sahne
250 ml Milch
1 Tongabohne, zum Reiben
25 ml Amaretto
1 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
½ TL Kakao
1 Msp. Zimt
1 Prise feines Salz

Zubereitung

200 ml Sahne mit Vanillezucker verrühren und mit einem Handrührgerät steif schlagen.

In einem Topf 100 ml Sahne und Milch erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren dazugeben. Einen ¼ TL der Tongabohne fein reiben, mit Zucker, Salz und Zimt in die Schoko-Milch geben und verrühren. Mit Amaretto abschmecken.

Die heiße Schokolade in Tassen anrichten, mit der Vanillesahne verzieren und Kakao abpudern. Zügig servieren.