



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Gewürzte Milch mit Schokolade“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

200 g	Dunkle Schokolade
750 ml	Milch
250 ml	Sahne
3 EL	brauner Zucker
2	Zimtstangen
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Zimtpulver, zum Abschmecken

Zubereitung

In einem Topf 150 Milliliter Wasser erhitzen. Schokolade feinhacken und untermischen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Milch und Zucker hinzufügen. In einer Schüssel Sahne halbsteif schlagen, mit Zimt und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die gewürzte Milch mit Schokolade in eine Tasse füllen, mit Schlagsahne und Zimtstange garnieren und servieren.