

Dreifarbige Trinkschokolade am Stiel

ZUTATEN

- jeweils 50 g Kuvertüre der Sorten Zartbitter, Vollmilch und weiße Schokolade
- Formen (Schnapsgläser, Eiswürfelform)
- Holzstäbchen oder alternativ Zimtstangen
- Gewürze (Zimt, Vanille, Lebkuchen, Spekulatius, Ingwer, Nelken, Anis, Chili, Rum)
- Deko nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüren getrennt hacken und in Gefrierbeutel geben. Die Beutel gut verschließen.
2. Kuvertüren im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
3. Gefrierbeutel öffnen und nach Belieben Gewürze zugeben.
4. Flüssige Kuvertüren vorsichtig übereinander in die Gefäße füllen (zuerst Zartbitter, dann Vollmilch, dann weiß).
5. Vor dem Einfüllen oder danach kann die Schokolade noch verziert werden.
6. Kurz vor dem Erhärten den Stiel anbringen oder eine Zimtstange einstecken.
7. Bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden aushärten lassen.
8. Nach dem Aushärten aus der Form lösen. Dafür ggf. die Form leicht erwärmen.
9. **Zum Trinken:** 150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der heißen Milch übergießen. Nach ca. 3 Minuten ist die Schokolade geschmolzen. Gut verrühren und genießen!



KATHARINA HIRSCH
Marketingassistentin

„Eine heiße Schokolade gehört zur Adventszeit wie ‚Last Christmas‘ im Radio.“

Der Genuss lässt sich auch leicht verschenken mit der Variante Schokolade am Stiel.

Hier kann man mit den Schokoladensorten und Gewürzen seine eigene Lieblingskreation ganz einfach zusammenstellen.“

