

Heiße Schokolade

Zutaten für 3 Portionen:

- 600 ml Milch
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

Nach Belieben

- Schlagsahne (frisch aufgeschlagen)



Arbeitszeit:

ca. 3 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 8 Minuten

Zubereitung:

1. Erhitze die Milch in einem Topf. Gib die Schokolade und das Kakaopulver hinzu.
2. Rühre solange um, bis sich die Schokolade und der Kakao aufgelöst haben.
3. Gieße die heiße Schokolade in 2 Tassen. Nach Belieben kannst du sie mit frisch geschlagener Sahne servieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

