

Warme Darjeeling Schokolade (2 Gläser)

Zutaten:

2 Teebeutel Meßmer Darjeeling
 50 g beste bittere Schokolade oder Herenschokolade
 100 ml Milch
 1 EL Kakaopulver
 2-3 TL brauner Zucker
 75 ml Sahne
 Zimt, gemahlen zum Bestäuben

Zubereitung:

Meßmer Teebeutel in einem kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen.

Schokolade in kleine Stücke brechen und in dem heißen Tee unter Rühren schmelzen. Milch, Kakaopulver und Zucker dazugeben und alles erhitzen. Sahne steif schlagen.

Die heiße Tee-Schokolade in 2 hitzefeste Gläser oder Tassen füllen und die Sahne als Topping darauf geben. Mit Zimt bestäuben und heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Glas:

Pro Glas:

kJ/kcal: 1292/309 | EW: 5,4 g | F: 22 g | KH: 20 g | BE: 2 |



