

Schoko trifft auf Verpoorten-Punsch

Zutaten

für 3 Gläser Eierpunsch mit Schokolade:

100 gr Zartbitterschokolade

1 Becher Schlagsahne

3 Nelken

1/2 TI Zimt

1/4 TI Chili

300 ml VERPOORTEN-Punsch



Zubereitung

1. Sahne mit Nelken aufkochen (Nelken am besten in ein Teesieb geben dann hat man zum Schluss keine Probleme beim rausfischen). Temperatur auf kleinster Flamme.
2. Schokolade in der Sahne schmelzen, die Gewürze dazu geben, die Nelken entfernen. 12 cl Gewürzschokolade auf drei Gläser verteilen. Restliche Schokolade ins Eisfach das sie kalt wird.
3. Den Verpoorten-Punsch nach Anleitung erwärmen. Den warmen Verpoorten-Punsch vorsichtig über einen Löffel auf die Schokolade geben das eine schöne Schicht entsteht.
4. Dann die restliche Schokolade aus dem Gefrierfach holen und aufschlagen. Die noch fest Schokolade mit einer schönen Tülle auf den Punsch spritzen, dann etwas Zimt und Chili bestäuben.
5. Mit Löffel und Strohhalm servieren.

Leser-Tipp

Gewürze variierenL Piment, Vanille oder Tonkabohne wären sicher auch noch super.

[Link zum Rezept: Schoko trifft auf Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de