

Heiße Schokolade mit Eierlikör und Chili

Zutaten

Für 4 Gläser:

100 g Zartbitterschokolade

100 ml Wasser

2 Zimtstangen

350 ml Milch

200 ml Sahne

1 TL brauner Zucker

½ TL Cayennepfeffer

Muskatnuss

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schlagsahne

Kakaopulver



Zubereitung

Zartbitterschokolade in Stückchen in einen Topf geben. Wasser und Zimtstangen hinzugeben und unter Rühren auflösen. Milch, Sahne, braunen Zucker, Cayennepfeffer und etwas Abrieb einer Muskatnuss unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und auf 4 Gläser verteilen. Mit Schlagsahne und Kakaopulver toppen und losschlemmen.

[Link zum Rezept: Heiße Schokolade mit Eierlikör und Chili](#)

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