

Weiße Trink- schokolade

mit oder ohne Schuss



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

200 g EXCELSIOR weiße Schokolade
 700 ml LANDFEIN Milch
 70 ml CAPTAIN COMARK Rum (optional)
 1 TL COOK! Zimt
 1 Prise Salz
 -
 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schlagsahne für das Topping mit Vanillinzucker steif schlagen und kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade fein hacken und währenddessen die Milch einmal aufkochen.

3. Die gehackte Schokolade zusammen mit den übrigen Gewürzen und je nach Geschmack etwas Rum, zur heißen Milch geben und rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.
4. Die heiße Schokolade in Tassen verteilen und mit Sahnehaube und etwas Zimt bestreut servieren.