

Kochen

Natalie Lumpp

Freitag, den 24.12.2021

Heiße Schokolade mit Rotwein

Für 4 Tassen oder Gläser à 200ml

Zutaten:

12 Haselnüsse
200 ml Sahne
350 ml Milch
100 g Schokolade, dunkel
250 ml Rotwein
etwas Tonkabohne, gerieben
etwas Zimt, gemahlen

Außerdem:

Tassen oder Gläser à 200ml

Zubereitung:

1. Die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne hellbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen.
2. Milch mit Schokolade in einem Topf auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen. Rotwein dazu geben und alles heiß werden lassen und mit etwas geriebener Tonkabohne abschmecken.
3. Die heiße Schokolade mit Rotwein in die Tassen oder Gläser geben. Eine Sahnehaube daraufsetzen, mit jeweils drei gerösteten Haselnüsse dekorieren, mit Zimt bestreuen und servieren.