

Heiße Schokolade mit Tagetes



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 2 TASSEN

- 0,5 l Milch
- 2 EL Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 75 g dunkle Schokolade
- 8 Bl Süßtagetesblätter

ZUBEREITUNG DER HEISSEN SCHOKOLADE

Milch langsam erwärmen, zerkräuterte Tagetesblätter beigegeben und ziehen lassen. Nach ein paar Minuten Zucker, Schokolade und Kakao einrühren, durchsiehen und in Tassen füllen. Mit geschlagenem Obers und Rum wird die Schokolade noch feiner.



Wir wünschen
guten Appetit!

