



Heiße Schokolade mit Eierlikör

Zutaten

100 ml Eckes Edler Eierlikör
500 ml Milch
200 ml Sahne (aufgeteilt)
125 g weiße Schokolade
1/4 Vanilleschote (Mark)
1/4 TL Muskat – 1/2 TL Zimt
1/4 TL Piment – 1/4 TL Salz
Zimt zum Servieren

Utensilien

Schneidebrett, Kochlöffel, Handrührgerät mit Rührbesen, große Schüssel, Topf, Messer



Schritt 1

Weißer Schokolade fein hacken. Eierlikör, Milch und einen Teil der Sahne in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Weiße Schokolade, Vanillemark, Muskat, Zimt, Piment und Salz zugeben und vorsichtig einrühren, bis sich die Schokolade auflöst. Für ca. 5 Min. köcheln lassen.



Schritt 2

Währenddessen die restliche Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen. Heiße Schokolade in Tassen füllen und Schlagsahne darüber geben. Mit Zimt bestäuben und servieren. Guten Appetit!