

„Winterzauber“

Milch wie aus 1001 Nacht

Zutaten | 2 Portionen

400 ml	fettarme Milch
½ TL	löslicher Bohnenkaffee
1 Msp.	Anispulver (oder 1 Sternanis)
25 g	Zartbitterschokolade
25 g	Vollmilchschokolade
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	gemahlener Kardamom
50 ml	fettarme Milch
1 TL	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 5 bis 10 Min.

Zubereitung:

- 400 ml Milch in einem Topf erhitzen.
- Löslichen Kaffee und Anispulver dazugeben. Anstelle des Anispulvers kann auch ein Sternanis zugegeben werden.
- Beide Schokoladensorten unter Rühren in der heißen Milch schmelzen lassen.
- Mit Zimt und Kardamom würzen, Milch abschmecken.
- Falls Sternanis zugegeben wurde, diesen nun entfernen.
- Separat die 50 ml Milch in einem sehr kleinen Topf erwärmen.
- Vanillezucker zugeben und verrühren.
- Vanillemilch mit einem Pürierstab oder Milchaufschäumer aufschäumen.
- Schokoladenmilch in 2 hitzefeste Gläser füllen, mit aufgeschäumter Vanillemilch bedecken und nach Wunsch mit Kardamom bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 255 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
255 kcal	11.7 g	27 g	9.81 g	306 mg