

# Weihnachtliche Schokoladen- Gewürzcreme

Zutaten | 4 Portionen

Für den Teig:

300 ml	Schlagsahne
2	Zimtstangen
1 Pkg.	Vanillearoma
2	Nelken
1	Sternanis
½ TL	Pfeffer, schwarz
100 g	Vollmilchschokolade
100 g	Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 40 Min. Kühlzeit: über Nacht

## Zubereitung:

- Sahne aufkochen, Gewürze dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen.
- Anschließend die Sahne nochmals kurz aufkochen und durchsieben.
- Schokolade fein raspeln, in der heißen Gewürz-Sahne schmelzen lassen und glatt rühren.
- Die Schokoladen-Gewürzcreme abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.
- Vor dem Servieren die Creme mit dem Handrührgerät noch einmal gut aufschlagen und anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 152 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
627 kcal	47.9 g	45.1 g	7.9 g	173 mg