MEIN GENUSS

Heiße Chai-Schokolade

It’s a match!

It´s a match! Unser Chai-Gewürztee überzeugt mit seinem warmen, würzigen Geschmack und harmoniert perfekt mit der süßen Schokolade.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Schokolade sehr fein hacken, damit sie später leichter schmilzt.
2. Die Milch zusammen mit dem **Chai-Gewürztee** erhitzen (nicht kochen lassen) und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Sahne hinzugeben und verrühren. Den Topf vom Herd nehmen.
3. Die fein geschnittene oder geraspelte Schokolade unterrühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Schokoladenmilch in 4 kleine oder 2 große Tassen füllen und je nach Belieben mit aufgeschlagener Sahne, Kakaopulver oder **Zimt** garnieren.

Zutaten

Für 4 kleine Tassen:

225 g Schokolade (mind. 65% Kakaoanteil)
350 ml Vollmilch
1.5 TL Chai-Gewürzmischung
120 ml Sahne

Optional: etwas Schlagsahne, leicht aufgeschlagen und Kakao oder **Zimt** zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.