

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

HEISSE ORANGEN-SCHOKOLADEN-MILCH



Ergibt 4 Portionen à ca. 2 dl

 **Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

6 dl Milch

30 g Orangeat

60 g Edelbitterschokolade Bouquet Oranges

4 Scheiben kandierte Orangen

Milch mit Orangeat erwärmen und 10–15 Minuten ziehen lassen. Milch absieben und zurück in die Pfanne geben. Schokolade zerbröckeln. Über einem heissen Wasserbad schmelzen. Kandierte Orangenscheiben halbieren, je zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen. Restliche Schokolade zur Milch geben, erwärmen und in Gläser füllen. Noch heiss mit den Schokoladen-Orangen servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 10/2008 auf Seite 62

Nährwerte Pro Person ca.

Kalorien: 1000 kj / 240 Kcal

Fett: 10 g

Eiweiss: 6 g

Kohlenhydrate: 37 g