

PEPPERWORLD®

Das Schärfste aus der Welt der Chili Peppers



www.pepperworldhotshop.de

Hot Chocolate mit Promille und Scoville

Stichwörter: Drink

Vegetarisch

Wenn man im Winter durchgefroren nach Hause kommt und schnell was zum Aufwärmen braucht, hilft dieser fix zubereiete Schoko-Trunk mit Chili-Schärfe und Rum (ist also nix für Kinder). Die meisten Zutaten (außer dem Rum) stammen aus einem Kakaogetränk-Rezept, das der spanische Eroberer Cortez 1528 aus Mexiko mitbrachte; dies ist also eine "Hot Chocolate" mit historischem Hintergrund.

Zutaten:

- 0,2 l Milch
- 2-3 TL Instant-Kakaopulver (z. B. Nesquick)
- 2-4 cl Scharfer Winter-Schnaps (siehe [Rezept](#))

So wird ´s gemacht:

1. Milch im Topf oder in der Mikrowelle heißmachen (Vorsicht, nicht anbrennen oder überkochen lassen!)
2. Instant-Kakaopulver einrühren, dann den scharfen Winter-Schnaps dazugeben
3. Heiß genießen

Schärfe: 

[▲ Seitenanfang](#) [Bildschirm-Version](#) [Rezeptübersicht](#) [Pepperworld Home](#)

[Impressum](#), [Kontakte](#), [Disclaimer](#), [Warenzeichen etc.](#)

Copyright © 1997-2006 by Harald Zoschke & Suncoast Peppers GmbH. All rights reserved -
Alle Rechte vorbehalten. Reproduktion von Bildern und Texten - auch auszugsweise - nur
mit vorheriger schriftlicher Genehmigung.