

Trinkschokolade

Zutaten

Kulinarisches Geschenk für 6 Portionen
(2 Tassen von je ca. 2 dl pro Variante)

Variante Dunkel

50 g dunkle Schokolade
(ca. 70% Kakao), in Würfeli
1/4 TL Coop Fine Food Chili Mix
1 EL Kandiszucker, zerstoßen

Variante Hell

50 g Milkschokolade, in Würfeli
3 Kardamomkapseln, gequetscht
1 TL sofort lösliches Kaffeepulver
(Granulat)

Variante Weiss

50 g weisse Schokolade, in Würfeli
1 Zimtstange, quer halbiert
1/2 Vanillestängel, längs halbiert
1 Sternanis



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Energiewert/Portion

ca. 585 kJ/140 kcal

Mein Einkauf

- 50 g dunkle Schokolade (ca. 70 % Kakao)
- 1/4 TL Coop Fine Food Chili Mix
- 1 EL Kandiszucker
- 50 g Milkschokolade
- 3 Kardamom-Kapseln
- 1 TL sofort lösliches Kaffeepulver (Granulat)
- 50 g weisse Schokolade
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis

Im Vorrat

- Vanillestängel

Zubereitung

Verpackung: Schokolade und Aromazutaten in Säckli füllen, gut verschliessen. Rezept zur Zubereitung auf Briefpapier schreiben, an Geschenksäckli befestigen. Tassenboden mit Seidenpapier ausstopfen, Säckli darauf platzieren.

Zubereitung: (für 2 Tassen von je ca. 2 dl)
3 1/2 dl Milch erwärmen, Inhalt des Säckli begeben, Schokolade unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen. Zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, absieben, in Tassen giessen.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 2/30.11.2010