

Heisse Gewürz-Trinkschokolade

Von Slavia Karlen – [Wo-Men-Talk](#)



Zutaten für 2 Tassen

- 2 EL Kakao
- 2 EL Ahornsirup
- 500 ml heisse Hafermilch*, aufgeschäumt
- 2 EL Mandelmus
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Prise Muskatnuss
- Prise Gewürznelken
- Prise Kardamom
- 1 TL Bourbon Vanille

*Tipp: Mit Barista (*schaubarer*) Hafermilch geht's am besten.

Zubereitung

1. Kakaopulver, Mandelmus und Ahornsirup in einer Schüssel zu einer Paste mischen.
2. Einen Teil der Milch dazugeben und mit der Masse vermischen. Gewürze und Vanille dazugeben.
3. Den Rest der Milch hinzufügen, alles miteinander vermischen und auf zwei Tassen aufteilen.

4. Die Getränke mit einem Zimtstängel, getrockneten Rosenblättern, Kokosraspeln und einem Anisstern garnieren.

Option: Wer möchte, kann einen Teil der warmen Milch aufschäumen und den Schaum als Finish auf die zwei Tassen aufteilen.