

## Weihnachtstrinkschokolade

200 g Zartbitterschokolade

4 EL Rohrzucker

1 TL Zimt

1/2 TL Kardamom

1/2 TL Muskat

1/2 TL Gewürznelken

Ergibt ca. 15 Portionen

Hacke die Schokolade in feine Stücke, benutze dafür eine Reibe oder ein Messer. Mahle die Gewürze fein, ausser sie sind bereits gemahlen.

Gib die Gewürze und die Schokolade mit dem Zucker in ein Glas und rühre alles gut um.

Für eine Tasse Trinkschokolade, erhitze ca. 200 ml Milch und gib je nachdem wie intensiv der Geschmack sein soll, 2-4 EL der Mischung in die Tasse und rühre sie gut um, bis sich die Schokolade vollständig darin aufgelöst hat.

Such dir ein gemütliches Plätzchen, wo du dich entspannen kannst und genieße die leckere Schokolade. Prost!

