



Die berühmte Köchin denkt sich Rezepte aus,
die jeder nachmachen kann. Diesmal:

Heiße Schokolade



Foto: Lisa Rienermann

Wenn es draußen kalt wird, ist das die perfekte Zeit für heiße Schokolade. Die bereite ich nicht mit Kakaopulver zu, sondern mit richtiger dunkler Schokolade und mit ein paar Gewürzen. Ich gucke mir gerne an, wie die Schokolade in der heißen Milch schmilzt und dabei braune Schokoschlieren zieht. Wenn du lieber Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade magst, kannst du die natürlich genauso nehmen. Dann sieht man zwar die schönen Schlieren nicht so gut, aber super schmeckt es auch.

Deine Sarah

Für zwei große Tassen brauchst du:

- 500 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- ½ Tafel Schokolade mit mindestens 50 % Kakaoanteil
- 1 Prise gemahlene Zimt

Und so geht's:

1. Schlitz die **Vanilleschote** mit einem scharfen Messer längs auf, und schab mit einem kleinen Löffel das schwarze Vanillemark aus der Schote. Leg den Löffel mit dem Mark zur Seite. Brich die **Schokolade** in Stücke.
2. Füll die **Milch** in einen Topf, und stell ihn bei mittlerer Hitze auf eine Herdplatte.
3. Streu den **Zimt** hinein. Füg dann das Vanillemark hinzu, und erhitz die Milch vorsichtig weiter. Rühr sie dabei langsam mit einem Löffel oder Schneebesen um.
4. Sobald die Milch kocht und anfängt hochzusteigen, schieb sofort den Topf von der Herdplatte. Rühr weiter, damit nichts überkocht.
5. Gieß die Milch in die Tassen. Lass die Schokoladenstücke vorsichtig hineinplumpsen, und verrühr sie in der heißen Milch, bis sie komplett geschmolzen sind. Fertig!

Hast du Lust auf mehr?



Spannende Geschichten, knifflige Rätsel und viele Ideen zum Selbermachen – das alles steckt in ZEIT LEO, dem bunten Magazin für Kinder ab 7 Jahren.

Sicher dir jetzt zusammen mit deinen Eltern 4 Ausgaben zum Sonderpreis von nur 10,- €.



Jetzt bestellen:

 www.zeit.de/leo-post

 **040/42 23 70 70***

*Bitte Bestellnummer 2037866 angeben