



Aztekisches Kakaogetränk

„Xocoatl“ -

dieser aztekische Kakaotrunke wurde auch den spanischen Eroberern gereicht. Sie mochten ihn nicht, glaubten aber, dass er die „Indianer“ besonders stark machte!



Zutaten für 4 Tassen

- 4 Tassen Wasser
- 1 Stange Vanille
- 1 grüne Chilischote
- 1 Tasse dunkles Kakaopulver
- 1 EL Bienenhonig

Zubereitung

Die Vanillestange halbieren, die Chilischote entkernen und klein schneiden. Zusammen mit dem Wasser aufkochen. Den Kakao mit etwas Wasser anrühren und dann in das kochende Vanille-Chili-Wasser geben. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Vanillestange entfernen und den Honig dazugeben. Mit dem Mixer pürieren, bis die Chillistückchen nicht mehr zu sehen sind und alles schönschaumig ist!