



mexikanische heiße Schokolade

Als „chocolate caliente“ ging sie durch ihre Chillischarfe in die Geschichte ein.

Für 2 - 3 Portionen:

- 2 Trinkgläser (400 ml) Milch
- 1 Vanilleschote (ersatzweise Vanillezucker verwenden!)
- 60 g Kakaopulver
- 60 g Zucker
- ½ Glas Wasser
- 1/4 Chillischote, ohne Kerne
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Schote herausnehmen, längs aufschlitzen, das Mark ausschaben und zusammen mit dem Kakao, dem Zucker und dem Wasser verrühren. Mit dem Schneebesen in die heiße Milch rühren, dabei kräftig schlagen.

Das Fruchtfleisch der Chillischote ganz fein hacken. Zusammen mit dem Honig und dem Salz in das Getränk rühren.

Die Schokolade heiß servieren.