

Echte heiße Schokolade

Ein Becher Kakao für eine Person

Zutaten:

- 1 Riegel dunkle Schokolade, mind. 70% Kakaoanteil
- 200 ml Reisdrink, Vanille
- 1 Spritzer Agavendicksaft oder Reismalz

Zubereitung:

1. Reisdrink erhitzen und Schokolade darin schmelzen.
2. Mit Agavendicksaft oder Reismalz süßen.



Für Hitzköpfe:

- Frische Pfefferminze dazugeben und mitkochen.

Für Frostbeulen:

- Zimt dazugeben
- Eine Prise Chili dazugeben.

Noch einfacher:

Nimm aromatisierte Schokolade aus dem Bioladen: z.B. mit Orangengeschmack, Pfefferminznote u.v.m.