

REZEPT

Chili con Cacao

**ZUBEREITUNGSZEIT**

5 Minuten

**KOCHZEIT**

2-3 Minuten

**PORTION**

1 Person

**KREIERT VON**

Seemühlen Manufaktur

Zutaten

Hauptzutaten:

250 ml Milch oder Pflanzenmilch

20-40g 90%iger Rohkakao

1-2 El Rohrohrzucker

1 Tl Haselnussöl

gemahlene Chilischoten

Gewürze:

Kardamon, Zimt,

getrockneter Ingwer,

Piment, rosa Pfeffer,

Muskat, Nelken,

Vanillemark.

Zubereitung

1. Milch in einen Milchaufschäumer geben.
2. Rohkakao in kleine Stückchen schneiden und in die Milch geben. (Menge je nach gewünschten Kakaogeschmack. Wir empfehlen LoveChock!)
3. Bis auf den Rohrohrzucker alle Gewürze hinzugeben. Chili je nach gewünschter Schärfe.
4. Erhitzen und aufschäumen lassen.
5. Den Rohrohrzucker hinzugeben, sobald der Kakao in der Milch geschmolzen ist.
6. Kann mit Sahne, Schokoraspeln oder Kaffeepulver dekoriert werden.

Für das volle Aroma frisch gemahlener Gewürze empfehlen wir natürlich unsere Seemühlen.