



Heiße Schokolade mit Spekulatius



– leckeres Heißgetränk für die kalten Wintertage!

Zutaten für 2 Tassen heiße Schokolade:

- 100g weiße Kuvertüre
- 500 ml Milch
- 2 TL Spekulatius
- Vanille aus der Mühle
- 1 Spekulatius
- Schlagsahne

Zubereitung:

1. Weiße Kuvertüre in einem Topf mit der Milch erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
2. Nach Belieben Vanille aus der Mühle und Spekulatiusgewürz hinzugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen.
3. Spekulatius klein bröseln.
4. Heiße Schokolade in Tassen oder Gläser füllen und mit Schlagsahne sowie den Bröseln anrichten/servieren.



Viel Spaß beim Nachmachen!