



Unser heutiges Rezept für Sie

Heiße weiße Schokolade

Für gemütliche Nachmittage.

Zutatenliste

Für 4 Becher:

- 250 g weiße Schokolade
- 750 ml Milch
- 4 EL Orangenlikör
- 125 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. 200 g Schokolade grob in Stücke brechen, den Rest mit einem scharfen Messer in Späne schneiden.
2. Die Schokostücke zusammen mit der Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.
3. Den Orangenlikör auf die Gläser verteilen.
4. Sahne schlagen und auf den Gläsern verteilen. Mit den Schokospänen anrichten.