



Heiße Schokolade

Gibt es etwas Besseres als eine Tasse selbstgemachter, heißer Schokolade nach einem Winterspaziergang oder in der Weihnachtszeit zu genießen?

Aber auch als Seelentröster hilft sie wunderbar. Wenn Conni so richtig Pech hat und wirklich gar nichts mehr funktioniert, dann hilft nur noch die heiße Schokolade von Frau Sandulescu. Nach einem Becher heißer Schokolade sieht die Welt für Conni immer anders aus. Ganz sicher!

 20 Minuten

 Einfach

 4 Becher

Zutaten

200 Gramm	Zartbitterschokolade
750 Milliliter	Milch
Eventuell	Zucker und ein kleines Stück Zimtstange
Etwas	Schlagsahne
1 Tütchen	Vanillezucker

Das brauchst du noch

Einen Topf
Einen großen Löffel
Vier Becher
Ein Handrührgerät

Schritte

- 1** Brich die Schokolade in kleine Stücke und lege sie in einen Kochtopf. Gieß etwas Milch dazu, sodass der Boden bedeckt ist.
- 2** Erhitze die Schokolade bei mittlerer Hitze und verrühre sie dabei mit der Milch. Das geht am besten mit einem Holzlöffel. Wenn sie fast geschmolzen ist, gießt Du den Rest der Milch dazu und stellst die Hitze höher.
- 3** Bring die Schokoladenmilch zum Kochen und rühre sie dabei regelmäßig um. Sie darf nicht anbrennen. Lass sie ein paar Minuten köcheln. Auch dabei musst Du sie regelmäßig umrühren.
- 4** Je nach Geschmack kannst Du noch etwas Zucker in die Milch geben oder ein kleines Stück Zimtstange mit der Milch aufkochen. Dann musst Du sie aber vor dem Einschenken wieder aus dem Topf fischen. Das geht am einfachsten mit einem großen Löffel.
- 5** Verteile die heiße Schokolade auf vier Becher. Sie ist jetzt sehr heiß und Du musst noch einen Moment warten, bis Du und deine Freunde sie trinken können.
- 6** Noch viel besser schmeckt die heiße Schokolade, wenn du sie mit Schlagsahne trinkst. Dafür gießt Du einen Becher Schlagsahne in ein hohes Plastikgefäß, schüttest ein Tütchen Vanillezucker dazu und schlägst die Sahne mit dem Handrührgerät steif. Auf jeden Becher heiße Schokolade gibst Du einen ordentlichen Klacks von der geschlagenen Sahne.
- 7** Ganz wichtig bei der Schlagsahne ist, dass du frische aus dem Kühlregal und keine haltbare oder Sprühsahne nimmst, die letzten beiden schmecken nämlich nicht halb so gut.