

Heiße Schokolade mit Marschmallows

Zutaten für die heiße Schokolade pro Person:

150 ml Schlagobers
150 ml Milch
1 TL Speisestärke
1 TL Zucker (oder mehr)
80 g Kochschokolade, gerieben
optional Marschmallows (gibt es auch vegetarisch)



Je zwei Esslöffel Schlagobers und Milch in einer Tasse mit der Speisestärke verrühren. Den Rest des Schlags und der Milch in einen kleinen Topf geben und erwärmen, aber nicht kochen.

Wenn die Schlagobersmilch am Topfrand zu blubbern beginnt, den Zucker hinzufügen. Danach kommt gleich die Stärkemischung dazu. Gut mit dem Schneebesen durchrühren. Die Milch müsste nun etwas dickflüssiger werden.

Nach etwa einer Minute den Topf vom Herd nehmen und die zuvor geraspelte Schokolade einrühren.

In eine Tasse einfüllen. Marschmallows obendrauf und gemütlich trinken.

