Heiße Zimtmilch mit weihnachtlichen Schokosticks

ZUTATEN:

Für 4 Portionen (+ 6-8 weiter Schokosticks)

400 g	NATURATA Schokolade Brasilien 70%
4 EL	NATURATA Heiße Schokolade
	Marshmallows, Streusel, Kekse, Karamellbonbons
800 ml	Milch / Pflanzenmilch
1 TL	Zimt
	Silikonform

ZUBEREITUNG

1. Schokolade grob hacken. 325 g der Schokolade in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Vorsicht, die Schokolade sollte nicht über 40°C warm werden. Ist die Schokolade geschmolzenen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade hinzufügen. Die flüssige mit der gehackten Schokolade vermengen und so lange vorsichtig weiterführen, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Im Anschluss das Heiße Schokolade Pulver unterrühren.
2. Nun die Schokomasse in vorbereitete Förmchen füllen und nach Belieben mit Streuseln, Marshmallows und Keksen weihnachtlich dekorieren. Schokoladensticks fest werden lassen.
3. Milch und Zimt vermengen, unter Rühren erhitzen und in Gläser abfüllen.
4. Kurz vor dem Servieren auf jedes Milchglas eine weihnachtliche Schokostange dekorieren und anschließend genießen.

TIPP:
Eiswürfelformen aus Silikon eignen sich für die Schokosticks ganz besonders, da sie sich nach dem Festwerden aus einer flexiblen Form leichter herauslösen lassen.

Die Schokosticks eignen sich auch hervorragend als DIY-Weihnachtsgeschenk.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: ca. 3 Std. / am besten über Nacht

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten