

## Heiße Schokolade mit Vanille, Muskat und Marshmallows

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Marshmallows garnieren.

### Zutaten Für 1 Tasse

250 ml Milch  
2 Esslöffel Kakaopulver  
Schote und ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote  
1 - 2 Msp. geriebene Muskatnuss  
15 g Mini-Marshmallows

Heiße Schokolade ist purer Genuss. Zusammen mit Vanille und Muskat erhält sie eine würzige Note und schmeckt einfach nach Weihnachten. Als i-Tüpfelchen haben wir unsere Schokoladen-Variante noch mit kleinen Marshmallows getoppt, die im süßen Heißgetränk leicht dahinschmelzen. Und wir beim Anblick gleich mit!

- 1 -

Milch erhitzen und Kakaopulver einrühren. Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit der Schote in die heiße Schokolade rühren. 4 - 5 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Vanilleschote herausnehmen. Schokolade eventuell erneut erwärmen, Muskat einrühren und mit