



UNSERE NEFFIGE  
HEISSE SCHOKOLADE

## SCHOKOLADEN-ZAUBERTRANK AUS GUATEMALA



Für 4 Portionen

### ZUTATEN

100 g Zartbitterschokolade  
(70 % Kakaogehalt)  
600 ml Milch  
Mark 1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
je 1 Messerspitze Piment-,  
Ingwer- und Zimtpulver  
2 Tropfen Arrak-Aroma  
(alternativ: 1 EL Arrak-Schnaps  
oder Whisky)  
1 – 2 EL brauner Rum  
nach Belieben  
1 – 2 kleine, getrocknete  
scharfe Chilischoten  
100 g steif geschlagene Sahne

### ZUBEREITUNG

Mit einem Sparschäler einige Schokoladenlocken für die Dekoration von der Schokolade abziehen, beiseite stellen. Restliche Schokolade fein hacken, Mark aus der Vanilleschote kratzen. Milch mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und die zerkleinerte Schokolade darin langsam schmelzen. Salz, Gewürze, Arrak und nach Belieben Rum hinzufügen und alles verrühren.

Die Chilischoten fein mörsern und die heiße Schokolade damit würzen. Vanilleschote entfernen. Noch einmal kurz erwärmen und in Gläser oder Tassen füllen. Mit einem Sahnehäubchen versehen und mit etwas Chilipulver und einigen Schokoladenlocken bestreuen.