Heiße Curcuma-Schokolade mit Zimt

10–15 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

500 ml	Hafer- oder Mandelmilch
3	Rippen Kochschokolade
2 EL	Rohes Kakaopulver
1 TL	Curcuma gemahlen
1 Prise	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Optional Honig oder Agavendicksaft

Zubereitung

1. Milch in einen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Schokolade mit einem Schneebsen einrühren, bis diese sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Gewürze und das Kakaopulver zugeben und eventuell mit Honig oder Agavendicksaft süßen.
3. Alles nochmal durchrühren, in Tassen füllen, warm servieren und genießen.