

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

Heiße Curcuma-Schokolade mit Zimt

10—15 Min

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.