



Heiße Curcuma-Schokolade mit Zimt

🕒 10–15 Min   

Zubereitung

- 1 Milch in einen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Schokolade mit einem Schneebesen 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.

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

