

Rezepte

Heiße Himbeer-Schokolade

ein Rezept von Angelika Bork

Zutaten

- 125 g Himbeeren, tiefgefroren
- 3 Esslöffel Himbeergeist
- 2 Kardamom-Kapseln
- 400 ml Milch
- 75 g weiße Schokolade

Zubereitung

Die Himbeeren mit dem Himbeergeist in einem Topf verrühren, kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Kardamom-Kapseln zerquetschen und mit der Milch bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Schokolade zerbröseln und in der Milch auflösen.

Die heiße Kardamom-Schokoladenmilch durch ein Sieb in schöne Tassen oder Gläser gießen. Das warme Himbeermark dazugeben und mit einem langen Löffel servieren. Vielleicht noch mit einer Himbeere dekorieren.

Wer es ohne Alkohol mag, nimmt statt des Himbeergeistes einfach Himbeersaft.