

## Heiße Schokolade



Und heiß getrunken hebt sie auch die Stimmung an nasskalten und regnerischen Tagen!

### Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 1 Riegel dunkle Schokolade (~20-30gr.)  
→ mindestens 70% Kakaoanteil, möglichst Bioqualität
- 200 ml Sojamilch
- ½ TL [Bourbon-Vanillepulver](#)
- ½ TL Kokosblütenzucker
- ½ TL Hildegard-Keksgewürz

### Zubereitung:

1. Schokolade in kleine Stückchen brechen
2. Sojamilch mit Vanille und Rohrzucker zum Kochen bringen
3. Topf vom Herd ziehen
4. Schokolade vorsichtig einrühren bis sie geschmolzen ist
5. Nun noch die Gewürze unterrühren
  
6. Heiß servieren

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Statt Vanillepulver & Rohrzucker auch mal mit Vanillezucker probieren
  - B) Oder Vanillemark aus einer Schote statt Vanillepulver
  - C) Mit einer Prise Chilli und einem Hauch Galgant statt Keksgewürz
  - D) ....
- Ihr habt bestimmt auch noch Ideen, ob für Heiße oder kalte Tage, zu Weihnachten oder Sommer ...