

# Heiße Schokolade

## An Zutaten brauchst Du:

- 600 ml Vollmilch
- 125 g Zartbitter-Schokolade
- 70 g Vollmilch-Schokolade
- 30 g Kakaopulver
- 50 g Zucker

## Und für die Dekoration:

- Raspel perlglanz Gold aus Zartbitterschokolade
- Streudekor Glitzer Cubies Orange, Gelb, Lila
- Glasur Chips Braun Vanilleschoten Spitzen
- Rollfondant weiß

## Los geht's:

### Grundrezept:

1. Zerhacke die Zartbitterschokolade und die Vollmilchschokolade.
2. Koche die Milch in einem kleinen Topf auf und gib den Zucker in die Milch.
3. Gib die Schokoladenstückchen gemeinsam mit dem Kakaopulver in die Milch und verrühre alles so lange, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

### Peanut-Butter-Schokolade:

1. Berechne die Schokolade nach Grundrezept vor und gib pro Tasse jeweils 1 EL Erdnussbutter hinzu, die Du in die noch heiße Schokolade rührst.
2. Zum Verzieren kannst Du geschlagene Sahne auf die Schokolade spritzen und diese mit gelben Glitzer Cubies und den Raspeln perlglanz Gold aus Zartbitterschokolade von Richie's Bakery verzieren.

### Pumpkin-Spice-Schokolade:

1. Vermische  $\frac{1}{2}$  TL Zimt,  $\frac{1}{4}$  TL gemahlene Ingwer,  $\frac{1}{4}$  TL gemahlene Kardamom und 1 Msp. Nelkenpulver.
2. Berechne die Schokolade nach Grundrezept vor und gib dann pro Tasse die o. g. Gewürzmischung hinzu. Die Würzung ist für eine Tasse.
3. Gib zum Verzieren einen Klecks geschlagene Sahne auf die Schokolade und bestreue sie mit orangefarbenen Glitzer Cubies von Richie's Bakery und Zimt.
4. Für kleine Kürbisse färbst Du ein kleines Stück Richie's Bakery Rollfondant weiß orangefarben ein und formst daraus einen Kürbis. Als Stiel steckst Du eine ganze Nelke hinein.

### Karamell-Schokolade:

1. Berechne die Schokolade nach Grundrezept vor.
2. Gib einen Klecks geschlagene Sahne auf die Schokolade und begieße sie mit etwas fertiger Karamellsoße.
3. Als Verzierung kannst Du eine Scheibe Apfel auf den Glasrand stecken und die geschlagene Sahne mit lila Glitzer Cubies von Richie's Bakery bestreuen.



Web  
[www.richies-bakery.de](http://www.richies-bakery.de)

Facebook  
[www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach](https://www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach)