



Upländer heiße Winter- schokolade





Upländer heiße Winterschokolade

1 Bio-Orange

3-4 Kardamomkapseln

100 g Zartbitterschokolade

500 ml Upländer Milch

100 g Upländer Schlagsahne

für 3-4 Gläser

Die Orange waschen und die Hälfte der Schale dünn abschälen. Die Kardamomkapseln mit einem Messer leicht andrücken und die Schale entfernen. Die Samen in einem Mörser fein mahlen. Die Schokolade grob hacken. Die Milch in einen Topf gießen. Schokolade, Gewürz und Orangenschale zufügen und unter Rühren langsam erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist – nicht kochen. Die Schokomilch abgedeckt ziehen lassen und währenddessen die Sahne steif schlagen. Die heiße Schokomilch durch ein Sieb in Gläser füllen. Die geschlagene Sahne darauf geben und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

