



## MEIN GENUSS



### Heiße Chai-Schokolade



#### It's a match!

It's a match! Unser Chai-Gewürztee überzeugt mit seinem warmen, würzigen Geschmack und harmonisiert perfekt mit der süßen Schokolade.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Schokolade sehr fein hacken, damit sie später leichter schmilzt.
- 2 Die Milch zusammen mit dem **Chai-Gewürztee** erhitzen (nicht kochen lassen) und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Sahne hinzugeben und verrühren. Den Topf vom Herd nehmen.
- 3 Die fein geschnittene oder geraspelte Schokolade unterrühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Schokoladenmilch in 4 kleine oder 2 große Tassen füllen und je nach Belieben mit aufgeschlagener Sahne, Kakaopulver oder **Zimt** garnieren.

### Zutaten

#### Für 4 kleine Tassen:

225 g Schokolade (mind. 65% Kakaoanteil)  
350 ml Vollmilch  
1.5 TL Chai-Gewürzmischung  
120 ml Sahne

Optional: etwas Schlagsahne, leicht aufgeschlagen und Kakao oder **Zimt** zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.07.2026.