



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Champurrado (Krieger Kakao)

Champurrado ist mehr Nachtisch denn Getränk, wird aus Maismehl gemacht und stärkte schon die alten Krieger Mexikos.

Zutaten für 15 Portionen:

125 g Maismehl
50 g braunen Zucker
125 g Zartbitterschokolade
500 ml Wasser
0,5 Liter Milch
1 Zimtstange

Zubereitung:

Das Maismehl in einem halben Liter Wasser etwa zehn Minuten lang quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Schokolade kleinraspeln und beiseite stellen.

Die Zimtstange in den Topf geben und das "Mehlwasser" langsam aufkochen lassen. Vorsicht: Dabei ständig rühren, damit das Mehl nicht anbrennt! (Passiert dies dennoch, den Inhalt in einen neuen Topf gießen – ohne vorher am Topfboden zu kratzen.)

Das restliche Wasser, die Milch und den braunen Zucker nun in den Topf gießen und das Gemisch weiterköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Immer wieder umrühren.

Zum Schluss die Schokolade hinzufügen und in dem Gemisch schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange entfernen. Noch mal gut umrühren und unbedingt heiß servieren!