



# walch

**KÜCHENKÜNSTLER**  
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



## Schaumschläger Schokolade

Kakao mit Schaum ist ein Traum! Die Maya und Azteken gossen dafür die flüssige Schokolade immer wieder von einem Gefäß in ein anderes.

### Zutaten für 2 Portionen:

50g Kakaopulver  
40 g braunen Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
1 Teelöffel Zimt  
1 Prise Salz  
500 ml Milch  
100 ml Sahne

### Zubereitung:

Vanilleschote vorsichtig in Längsrichtung halbieren, mit einem Messer das Mark herauskratzen und beiseite legen.  
Dann in einer Schüssel Kakao, Zucker, Zimt und Salz mischen.  
Nun die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und das Kakaogemisch mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen lassen.  
Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne und das Vanillemark einrühren. Mit dem Schneebesen oder mit einem Quirl den heißen Kakao so lange schlagen, bis er richtig schön cremig ist. Auch einen Milchschaumer kann man dafür benutzen.