

Würzig heiße Trinkschokolade

Für 4 Gläser

Zutaten:

500 ml Mandeldrink
1 Bio-Orange
2 Zimtstangen
3-4 Kardamomkapseln
2 Sternanis
1 Chilischote
150 g Zartbitterschokolade
100 g Sojasahne (aufschlagbar)
sonst Sahne
1-2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Den Mandeldrink in einen Topf geben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft einer Hälfte der Orange auspressen. Zimtstange zerbrechen, Kardamomkapseln andrücken und alles mit dem Sternanis in den Mandeldrink geben.

Die Chilischote aufschneiden und die Kerne entfernen.

Den Mandeldrink mit Orangensaft und -abrieb, der Chilischote und allen Gewürzen aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Den gewürzten Mandeldrink durch ein feines Sieb gießen und zurück auf den Herd stellen. Die Zartbitterschokolade möglichst klein hacken. Nach und nach zur heißen Flüssigkeit geben und schmelzen lassen.

Die Sojasahne halb steif schlagen. Die heiße Trinkschokolade in eine Tasse oder hitzebeständiges Glas gießen, die Sahne darauf verteilen und mit dem Kakaopulver bestäuben.