



## Heiße weiße Schokolade



### Zutaten für 1 Portion:

30 g weiße Schokolade  
2 Prisen Muskatnuss  
2 Eier  
250 ml Landliebe haltbare fettarme Landmilch

### Zubereitung:

Schokolade grob zerkleinern und mit 1 Prise Muskat unter gelegentlichem Rühren in der Landmilch schmelzen. Schokoladenmilch aufkochen, dabei mit dem Schneebesen kräftig aufschäumen. In ein Glas oder einen Becher füllen, mit 1 Prise Muskat dekorieren und genießen.

Tipp: Wer einen Stab-Milchschaumer hat, schäumt die heiße Schokoladenmilch direkt im Topf auf. Beim Kannen-Milchschaumer füllen Sie je nach gewünschter Schaummenge alles oder einen Teil der heißen Schokoladenmilch um und schäumen diese auf.

Experimentieren Sie doch einmal mit der Schokoladensorte. Auch feine Chili- oder Pfeffernoten harmonieren gut mit der süßen Schokoladenmilch.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 5 Minuten