



Heisse Schoggi am Stiel

Zutaten

Für 5 Stück

120 g Kuvertüre
25 ml Vollrahm
1 EL Kakaopulver
¼ TL Zimt (alternativ: Kardamom, Vanille-
mark, Chilipulver)
Holzstiele (z. B. im Coop City erhältlich)
Plastik-Becher (0,4 dl)

Zubereitung

Kuvertüre und Rahm auf tiefer Stufe schmelzen. Kakaopulver und Gewürze begeben. In die Becher oder in Eiswürfelformen füllen. Wenn die Masse halb fest geworden ist, die Holzstiele hineinstecken. Vollständig abkühlen lassen und aus der Form lösen. Evtl. hilft ein bisschen heisses Wasser dabei. In transparentes Geschenkpapier einpacken und oben mit einem farbigen Band zusammenbinden.

Tipp: Auf der Etiketle vermerken: In 200 ml heisser Milch auflösen. Bis zum Genuss kühl aufbewahren. Ca. 3 Wochen haltbar.