

Heiße Schokolade mit Marshmallows

Hallo! Mit etwas Verspätung gibt es heute den Beitrag zu unserer heißen Schokolade. Einige von Euch haben das Bild sicherlich schon auf Instagram oder Facebook gesehen



## Heiße Schokolade mit Marshmallows

Zutaten (für 2 Portionen)

500 ml Milch

60 g Zartbitterschokolade

2 EL Nutella

120 ml Schlag

8 Stk. Marshmallows

Schokosauce

Schokoraspel

Milch erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Währenddessen  
Schlag mit dem Mixer zubereiten. Alternativ kann man  
den Schlag mit dem Nutella zubereiten. Wenn die Schokolade  
geschmolzen ist, die Nutella zugeben.  
Marshmallows in die Mitte aufeinander schneiden oder man  
kann sie gleich in die kleine aufeinander schneiden.  
Dann die Schokosauce oben auf den unteren Bereich der  
Schokolade direkt auf den Innenrand spritzen und dabei das Glas  
schleichen.  
Schokolade einfüllen, Marshmallows darauf verteilen und mit  
Schokolade verzieren. Mit Schokoraspel bestreuen.  
TIPP: Ich mache die Schokoraspet mit dem Gemüse/Sparschäler.



Für das trübe, kalte Wetter ist diese heiße Schokolade ein  
idealer Seelenwärmer.  
Also rein in Oma's gestrickte Socken, im Kamin Feuer machen,  
Kerzen anzünden und genießen.





Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!