

Heiße Gewürz-Schokolade

FÜR 2 GLÄSER

- 400 ml** Mandelmilch, ungesüßt
- 2 EL** Mandelbutter
- 2 EL** Kokosmilch
- 2-3** Datteln (Medjool)
- 1** Banane
- 2-3 EL** Kakaopulver
- 1 TL** Zimtpulver
- 1 Prise** Muskatnuss
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Cayennepfeffer, nach Belieben

Mandelmilch auf 55-60° erhitzen. Mit allen Zutaten in einem Mixer zu einem schönen, glatten Drink mixen.

Wenn Sie die Schokolade heißer mögen, in einem Topf auf dem Herd erhitzen, aber nicht kochen. Auf Gläser verteilen.

Mit einem Mixer etwas Kokosmilch sahnig schlagen, auf die Schokolade geben und geriebene Schokolade oder Kakao-Nibs darüberstreuen.

