



Spekulatius- Trinkschokolade am Stiel

Zutaten

Für 6 Trinkschokoladen am Stiel

Für die Trinkschokolade:

- 160 g Schokolade, z. B. VIVANI Feine Bitter 75 % Cacao oder VIVANI Dunkle Vollmilch
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 2 Msp Kardamom
- 1 Msp Piment
- 1 Msp Muskatnuss
- 2 Msp Ingwer
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1/4 Bio-Orange
- Abrieb von 1/4 Bio-Zitrone
- 6 Zimtstangen
- optional: Mini-Marshmallows, Orangen- / Zitronenzesten o. Ä. zur Dekoration

Außerdem:

- 6 Schnapsgläser (Plastik)

So wird's gemacht

1. Zunächst wird das Spekulatiusgewürz vorbereitet. Dazu in einer kleinen Schale die Orangen- und Zitronenschale sowie die Gewürze – außer Vanilleschote und Zimtstange – vermischen.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sobald sich die Schokolade verflüssigt hat, Vanillemark und Spekulatiusgewürz hinzufügen und gut verrühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen.
3. Die flüssige Spekulatius-Schokolade vom Wasserbad nehmen und die Schnapsgläser zu 3/4 damit füllen. Danach in die Mitte jedes Behälters eine Zimtstange setzen. Nach Belieben nun noch weitere Dekoration, wie etwa Mini-Marshmallows oder Orangen- / Zitronenzesten, als Dekoration hinzufügen.
4. Die Spekulatius-Trinkschokolade an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) fest werden lassen. Am nächsten Tag die Plastikbecher entfernen.