



Ghana  
.....

## West African Hot Chocolate

*Kakao und Schokolade sind heute ohne die drei großen Anbauländer Cote d'Ivoire, Ghana und Nigeria nicht vorstellbar. Ghana allein produzierte in der Erntesaison 2018/19 rund 900.000 Tonnen Kakao und trug mit dieser Menge fast ein Viertel zur gesamten Welternte bei.*

*Unsere West African Hot Chocolate ist eine heiße Trinkschokolade mit einem markant kräftigen Schoko-Aroma und genau das richtige, um sich zu wärmen und zu genießen.*

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Kochzeit:** 60 Minuten

**Zutaten (für 2 Portionen):**

500 ml Milch

100 g Bitterschokolade  
(mind. 80% Kakaoanteil)

1 TL Honig

2 TL brauner Zucker

Mark einer Vanilleschote

½ Zimtstange



**Zubereitung:**

1. Die Schokolade grob hacken.
2. In einem Topf Milch zum Kochen bringen, die gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
3. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, den Honig, Zucker und die Zimtstange dazugeben. Weiter vorsichtig erwärmen und ständig umrühren.
4. Nach einiger Zeit, wenn die Flüssigkeit etwas dicker wird, das Mark der Vanilleschote auskratzen und hinzugeben.
5. Wenn sich kleine Blasen an den Seiten des Topfes bilden, die Hitze abstellen.
6. Etwas abkühlen lassen, Zimtstange entfernen, in Becher füllen und servieren.

**Tipp:**

Die Hot Chocolate mit einem Klecks Schlagsahne vor dem Servieren dekorieren und/oder mit einem Schuss braunem Rum verfeinern.