


# Spanische Schokolade

etwa 2 - 3 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Traditionell:

60 g Zartbitterschokolade  
1 EL Dr. Oetker Pudding-Crème  
Chocolat  
½ TL Zimt, gemahlen  
½ TL Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
5 dl Milch (500 ml)  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt

### Einfach:

4 dl Milch (400 ml)  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
50 g Dr. Oetker Pudding-Crème  
Chocolat  
½ TL Zimt, gemahlen  
½ TL Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale

### Dekoration:

Dr. Oetker Mini Marshmallows

## 1 Traditionell:

Schokolade fein hacken, mit Puddingpulver, Zimt und Finesse Orangenschale mischen. Milch zusammen mit dem Vanille Extrakt in einen Topf geben, Schokoladenmischung begeben, unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis die Schokolade dicklich ist.

Die heiße Schokolade in Tassen abfüllen.

## 2 Einfach:

Milch mit Vanille Extrakt leicht erwärmen. Puddingpulver, Zimt und Finesse Orangenschale begeben und unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten köcheln lassen.

Die heiße Schokolade in Tassen abfüllen.

## 3 Dekoration:

Nach Belieben mit etwas Mini Marshmallows bestreuen und sofort servieren.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die heisse Schokolade schmeckt auch mit einer Prise Kardamom.
- Sie kann zusätzlich mit Schlagrahm garniert werden.
- Bei der traditionellen Variante kann das Puddingpulver durch Dr. Oetker Epifin ersetzt werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53