



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Heiße Chai - Schokolade

Zutaten für 4 Personen:	
1 Liter fettarme Milch	1 Messerspitze Zimt
4 Teebeutel Chai-Tee	75 g Zartbitter-Schokolade
	geriebene Muskatnuss

### Zubereitung:

750 ml Milch aufkochen, Teebeutel in die Milch geben und nach Packungsanweisung ziehen lassen.

Milch erneut erhitzen, Zimt und Schokolade zugeben.  
Schokolade in der heißen Milch schmelzen lassen.

250 Milch in einem kleinen Stieltopf erwärmen und aufschäumen.  
Heiße Schokolade in 4 Tassen verteilen und Milchschaum darauf geben.  
Mit Muskat bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer