



# Hier und heute

## **Heiße Schokolade mit Minze und Ruby Latte Macchiato**

Diese Wintergetränke-Rezepte aus dunkler Schokolade mit Minze und Ruby Schokolade mit Espresso von Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff sind köstlich und zeitlos. Aber in der kalten Jahreszeit tun sie besonders gut und versüßen uns so manchen Tag.

### **Die Rezepte**

(von Karin Steinhoff)

#### **Heiße Schokolade mit Minze**

- 150 ml Hafermilch (für ein veganes Rezept), oder Milch
- 30 g dunkles Kakaopulver
- 40 ml Pfefferminzsirup

#### **Zubereitung**

Die Milch mit dem Kakaopulver vermischen und erhitzen.

Den Pfefferminzsirup in ein Glas geben.

Die dunkle Schokoladenmischung dazugeben. Mit dunklen Schokostreuseln bestreuen und mit Pfefferminzblättern dekorieren.

#### **Ruby Latte Macchiato**

##### **Zutaten**

(für ein Glas)

- Eine Portion Ruby-Kakao
- Einen frisch gebrühten Espresso

#### **Zubereitung**

Den Ruby Kakao nach Packungsanweisung zubereiten.

Mit dem Milchaufschäumer gut aufschäumen.

Dann in ein großes Glas füllen und ca. eine Minute ziehen lassen.

Einen frisch gebrühten Espresso vorsichtig dazu geben.

Genießen!