

Heiße Orangen-Schokoladen-Milch

für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1	Vanilleschote
1 l	fettarme Milch
100 g	Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
2 EL	Zucker
1	Orange, unbehandelt, Schale + Saft
2 EL	Orangenlikör
80 ml	Schlagsahne
20	Schokoladenraspeln



- Die Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen, zu der Milch geben.
- Die Milch mit dem ausgekratzen Mark und der Vanilleschote kurz aufkochen.
- Vanilleschote herausnehmen, evtl. noch anhaftendes Mark abstreifen und zur Milch geben.
- Die Milch vom Herd nehmen.
- Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Zucker, unter Rühren, der Milch zufügen. Vollständig auflösen lassen.
- Milch sowie die 4 hohen Tassen oder hitzebeständigen Gläser warmstellen.
- Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale auf einer feinen Reibe vorsichtig abreiben. Orangenabrieb zur Dekoration an die Seite stellen.
- Apfelsine halbieren und auspressen. Saft in einen kleinen Topf geben und auf $\frac{2}{3}$ reduzieren lassen (Flüssigkeit durch längeres Erwärmen, bei offenem Topf, verringern).
- Schlagsahne steif schlagen.
- Anschließend den reduzierten Saft und den Orangenlikör in die Trinkschokolade rühren und nochmals gut erhitzen.
- Die heiße Orangen-Schokolade in die Tassen oder Gläser füllen, mit etwas Sahne, Orangenschale und Schokoladenraspeln dekorieren.
- Sofort - evtl. auf einem Unterteller mit hübscher Serviette und langstieligem Löffel - servieren.
- Die Orangen-Schokoladen-Milch ist genau das Richtige zum Aufwärmen an frischen Herbsttagen, nach einem langen Winterspaziergang oder einfach nur an kühlen Abenden. Dazu macht sie meist noch sehr glücklich.

Tipp: Als Kinder-Variante einfach ohne Orangenlikör herstellen, also einfach weglassen.

Eine andere Dekoration wäre die Gläser an den Rändern leicht anzufeuchten, den Orangenabrieb mit etwas Zucker auf einem flachen Teller zu mischen und die Glasränder vor dem Befüllen darin zu drehen/wälzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 379 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
391 kcal	16,1 g	43,6 g	13 g	380 mg