

## Rezept: Earl Grey Hot Chocolate

### Zutaten für 2 Portionen:

2 Tassen Milch eurer Wahl  
1 Tasse Sahne  
5 TL Earl Grey Orange  
½ Teelöffel Salz  
200 g dunkle Schokolade, fein gehackt



### Zubereitung:

1. 200 Gramm dunkle Schokolade eurer Wahl fein hacken. Für Heiße Schokolade empfehlen wir immer Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil zu verwenden, wenn ihr es etwas süßer mögt, könnt ihr auch zu feinherber Schokolade greifen.
2. Für die Heiße Schokolade zuerst die Milch und die Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
3. Danach den Herd ausschalten und den Earl Grey in einem Teefilter oder Teeei hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Den Tee wieder herausnehmen, bevor ihr den Herd erneut einschaltet und die Hitze auf niedriger Stufe stellt. Das Milch-Sahne-Gemisch sollte heiß sein, aber nicht kochen. Jetzt das Salz und die Schokolade nach und nach einrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind.
5. Nun könnt ihr die heiße Schokolade auf zwei Becher verteilen und nach Belieben mit Marshmallows oder Schlagsahne garnieren.