



## Heiße Schokolade

**Ergibt 4 Portionen**

**Zutaten:**

750ml Mandelmilch geröstet ungesüßt  
100g dunkle Keato Schokolade  
10g Kakaopulver  
50g Erythrit  
1 Teelöffel Zimt  
1 Stück Vanilleschote  
60g Kokosöl

**Herstellung:**

Alle Zutaten verrühren und in einem Topf aufkochen. Mit einem Mixstab emulgieren. Dann servieren. Das Rezept kann beliebig abgewandelt werden. Es schmeckt auch super mit anderen winterlichen Gewürzen, wie zum Beispiel Kardamom, Lebkuchengewürz und Spekulatiusgewürz. Statt der Mandelmilch kann auch eine andere Alternative genommen werden.