

Kakaorezept der Azteken



Zutaten für 4 Tassen
Zeitaufwand ca. 10 Minuten

- 4 Tassen Wasser
 - 1 Vanilleschote längs halbiert
 - 1 grüne Chilischote / ca. 10 cm / entkernt
 - 1 Tasse dunkles Kakaopulver
 - 1-2 Esslöffel flüssiger Honig
-

Zubereitung

- 1 Das Wasser mit der Vanilleschote aufkochen, Chilistücke dazugeben und mitkochen.
- 2 Anschliessend den Kakao mit etwas Wasser anrühren und ins kochende Wasser geben. Aufkochen lassen, Vanille und Chili heraussieben.
- 3 Flüssigkeit mit dem Mixstab aufschäumen.
- 4 Anschliessend den Honig einquirlen und geniessen!

Variante

- Chilischote mitpürieren
- Dattelsaftkonzentrat statt Honig verwenden

