



Zutaten:

- 500 ml Kaffee
- 300 ml Vollmilch (3,5%)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 3 Stück, zerdrückt
- Kardamomkapsel(n)
- 4 EL Honig



Le Creuset Kaffeebereiter in ofenrot



Zwilling Hackmesser Vier Sterne



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz



Rösle Milchtopf MOMENTS



Le Creuset Thermobecher On The Go in nectar

1

Zu Beginn den Kaffee in einer French Press vorbereiten. In einem Topf die Milch, den Honig und den Kardamom bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei gut umrühren und zum Köcheln bringen.

2

Die Schokolade mit einem Hackmesser klein hacken und der Mischung hinzufügen. Anschließend den Wärmezufuhr stoppen. Langsam die Schokolade schmelzen lassen und den Kardamom einige Minuten ziehen lassen.

3

Ist die Schokolade vollständig unter Rühren geschmolzen, kann der Kardamom wieder entfernt werden. Die Mischung zum fertigen Kaffee geben und mischen. Das Getränk entweder sofort genießen oder in einen ToGo-Becher für unterwegs mitnehmen!