

## Schokoladen-Frappé mit Zimt



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

60 g Schokolade, dunkel  
1 EL Kakaopulver  
1/2 TL Zimt  
15 g Puderzucker  
300 ml Soja- oder Kuh- Milch  
160 g Eiswürfel

### Zutaten für das Topping:

optional (vegane) Schlagsahne



RCR Longdrinkglas Melodia, 6er Set



Leonardo Glastrinkhalme CIAO 4 Stück sortiert 20 cm farbig + Reinigungsbürste



Latte Macchiato Löffel von Cilio



Rösle Schüssel (konisch)



Peugeot Zimtmühle Lanka

1

Nehmen Sie Ihre Milch bzw. Ihre Milch-Alternative rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit diese nicht zu kalt ist, während Sie die Kakao-Zimt-Mischung zubereiten.

2

Zunächst schmelzen Sie in einer Schüssel die dunkle Schokolade. Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht überhitzt, während Sie allmählich die gerade noch kühle Milch hinzufügen. So entsteht eine lauwarme Mischung.

3

Sobald die Mischung homogenisiert ist, geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mischen Sie, bis schließlich die Eiswürfel fein reduziert sind.

4

Fügen Sie nach Wunsch die Schlagsahne hinzu und dekorieren Sie Ihren Frappé nach Belieben.

5

Vergessen Sie nicht das Umrühren, um die Aromen des frisch gemahlene Zimts zu genießen.

Dieses Rezept können Sie auch ganz einfach in ein veganes umwandeln, indem Sie eine Milch- und Sahne-Alternative sowie vegane Schokolade verwenden.