



## Schoggi-Pulver deluxe (Heisse Schoggi)

### Zutaten

Ins Glas schichten: ca. 15 Minuten

2 verschliessbare Gläser von ca. 4 dl  
Inhalt  
Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches  
Papier

100 g Kakaopulver (ungesüsst, aus der  
Backabteilung)

2 TL Zimt  
1 TL Kardamompulver  
1 TL Ingwerpulver  
½ TL Gewürznelkenpulver  
1 Msp. frisch gemahlenen Pfeffer

50 g Puderzucker, gesiebt  
160 g Milkschokolade, gehackt



### Zubereitung

1. Schichten im Glas: Kakaopulver einfüllen, bei Bedarf Glaswand mit einem Backpinsel reinigen. Gewürze miteinander mischen, dekorativ begeben. Puderzucker und Schokolade einschichten.
2. Den leeren Platz zuoberst satt mit Haushaltfolie oder Papier füllen, damit die Schichten nicht verrutschen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Zubereitung der heissen Schoggi:

Die Haushaltfolie oder das Papier entfernen, den Deckel zuschrauben und die Mischung gut schütteln. Milch erhitzen und Schokolade-Gewürz-Mischung begeben (auf 3 dl Milch ca. 1-2 EL Pulver, nach Belieben) und mit dem Schwingbesen schaumig rühren.

## Nährwerte

100 Gramm enthalten: 467 kcal, 12g Eiweiss, 51g Kohlenhydrate, 23g Fett.

Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Rezepte & Kochideen](#) > [Rezepte](#)