Schokoladenflammeri

- 500 ml Milch
- 2 EL Speisestärke (35g)
- 1 EL Kakaopulver (Kochkakao)
- 50 g Zartbitterschokolade
- 30 bis 50 g Zucker (nach Geschmack)

Rund 300 ml Milch in einen Topf geben, die Schokolde hineingeben und unter Rühren zum Schmelzen bringen. Die restliche Milch mit Speisestärke, Kakao und Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Schokoladenmilch unter Rühren zum Kochen bringen, das Kakao-Speisestärkegemisch einrühren, alles nochmals kurz aufkochen, bis sich die Stärke gelöst hat. Heiß oder kalt servieren.

TIPPS ZUM MILCHKOCHEN
Beim Milchkochen ist Rühren oberstes Gebot. Milch brennt schnell an und hinterlässt einen störenden Rauchgeschmack. Dazu kocht sie schnell über. Das passiert nicht, wenn man 2 EL Zucker in die kalte Milch gibt (Zuckermenge beim Rezept entsprechend abziehen).