

# Alkoholfreie Heissgetränke

## Heisse Schokolade

### Zutaten:

- 200 ml Milch
- 1/4 Vanilleschote
- 1 TL Zucker
- 20 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Sahne

In einen kalt ausgespülten Topf 200 ml Milch gießen. 1/4 Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden. Mit einem Teelöffel das Vanillemark aus der Schote kratzen und zusammen mit der leeren Vanilleschote und Zucker in die Milch geben. Milch unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und unter Rühren in der heißen Milch auflösen. Zum Schluss einen Esslöffel leicht geschlagene Sahne in die heiße Schokolade gießen und umrühren.



Und nicht vergessen:

Lächeln, lächeln, lächeln...

STAY JEMMA!

**JEMMA**  
INTERNATIONAL  
jemmainternational.org

**JEMMA**  
INTERNATIONAL  
jemmainternational.org

**BAR**  
**JEMMA**



**WINTER**  
**KARTE**

**JEMMA**  
INTERNATIONAL  
jemmainternational.org

## Alkohohaltige Heissgetränke

### HEISSE SCHOKOLADE

#### Zutaten:

300 ml Milch  
1 Zimtstange  
½ Chilischote  
20 g Kakaopulver, (ca. 1 EL)  
35 g Zucker, (ca. 3 EL)  
40 g Kuvertüre, halbbitter  
1 EL Amaretto  
evtl. Sahne, geschlagene  
evtl. Zimtpulver, Schokopulver,  
Vanillepulver



Die Chilischote längs halbieren und entkernen.  
250 ml Milch mit der Zimtstangen und der Chilischote aufkochen.  
Den Kakao mit den restlichen 50 ml Milch und dem Zucker glattrühren und in die Milch einrühren. Die Kuvertüre hacken, zugeben und darin schmelzen.  
Mit dem Amaretto abschmecken.  
Durch ein Sieb passieren und auf 2 Tassen verteilen, evtl. mit etwas geschlagener Sahne und mit Schokostreusel, Schokoladenpulver, Zimtpulver oder Vanillepulver dekorieren und heiß genießen.

## Sweet Lady



#### Zutaten:

0,2 l Kaffee  
4 cl Southern Comfort  
1 EL Sahne  
Ingwerpulver

Einen möglichst starken Kaffee kochen. In eine vorgewärmte große Kaffeetasse oder einen Kaffeebecher Southern Comfort einfüllen. Heißen Kaffee darüber gießen. Sahne steif schlagen und ein Häubchen auf den Kaffee geben. Mit einer Prise Ingwerpulver bestreuen und möglichst heiß servieren.



## Glühendes Herz

#### Zutaten:

10 cl Kirschsafft  
2 cl Rum  
1 TL Grenadinesirup

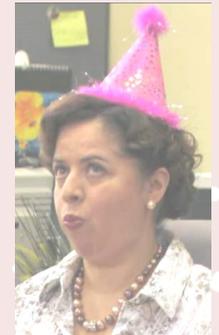
Sauerkirschsafft aus der Flasche in einen Topf gießen und einmal kurz aufkochen.  
Den Topf vom Herd nehmen, Rum zufügen und mit Grenadinesirup süßen. Nach Belieben mit einer Sahnehaube und etwas Zimt servieren.



## Jagertee

#### Zutaten:

¼ l Schwarzer Tee  
2 TL Zucker  
¼ l Rotwein  
½ Zimtstange  
2 Nelke(n)  
4 cl Rum  
4 cl Schnaps (Obstler)



Tee erhitzen und Zucker, Rotwein, Zimt und Nelken hinzufügen.  
Nach etwa 3-5 Min. Gewürze entfernen, Rum und Obstler dazu.



## Alkoholfreie Heissgetränke

### Trauben- Zimt- Punsch



#### Zutaten:

½ Zitrone, unbehandelt  
1 Stange Zimt  
2 Kardamomkapseln  
325 ml Traubensaft, weiß  
1 EL Zitronensaft

Zitrone waschen und dünn schälen (ohne die weiße Haut). Zimtstange halbieren. Die Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken. Kardamom, Zitronenschale, Zimt und weißen Traubensaft zugedeckt aufkochen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Den Punsch erneut erhitzen, mit Zitronensaft abschmecken und auf 2 Gläser verteilen.