



**Genießen**

**Kevin Bandel**

**Donnerstag, 07.03.2024**

**Schoko-Espresso**

**Rezept für 1 Portion**

**Zutaten:**

- 1 kleiner Milkschokoladen-Osterhase (etwa 10 g)
- 50 ml Espresso (frisch gebrüht, 2 Tässchen)

**Zubereitung:**

1. Schoko-Osterhase in eine vorgewärmte Tasse geben.
2. Einen doppelten Espresso zubereiten. Espresso langsam in die Tasse gießen, etwas ziehen lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

**Unser Tipp:** Wenn man die Tasse schwenkt, sodass sich der Osterhase vollkommen auflöst, wird der Espresso schön süß. Wenn man ihn ohne weiteres Schwenken trinkt, löst sich nicht die ganze Schokolade auf und er wird weniger süß.