

## Schoko-Ingwer-Drink

Dieser Schoko-Drink kann sehr gut als Kaffee-Ersatz getrunken werden. Durch die Gewürze bekommt der Drink eine ganz besondere Note. Schmeckt auch kalt sehr gut.

Zutaten:

- 50 g [Kakaopulver](#)
- 3 Tassen (ca. 720 - 750 ml.) Wasser
- 1 Ingwerknolle ca. 5 cm lang und 2 cm breit
- 1 Tl. Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Tl. [Vanillepulver](#)

Blutgruppe 0 Non Sekretoren nehmen statt Zimt und Vanille alternativ Kardamom und Anis, Blutgruppe B nimmt alternativ zu Zimt Kardamom. Schokolade ist für Alle neutral !

Ingwer in kleine Würfel schneiden. Wasser, Ingwerwürfel und Zimt in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln. Kakao und Salz dazugeben aufkochen, dabei mehrmals umrühren und 12 Minuten köcheln lassen. Vanille dazugeben und nochmals 3 Minuten köcheln. Alles in einen Mixer geben und für 3-4 Minuten auf höchster Stufe pürieren (geht auch mit einem Stabmixer). Der Drink kann heiß oder kalt Serviert werden.



**Schoko-Macchiato:** In einem Glas ca. 60 ml. [Mandelmilch](#) geben. Die Mandelmilch aufschäumen, ca. 100 ml. Schoko-Ingwer-Drink erhitzen und langsam in die aufgeschäumte Mandelmilch gießen. Für Alle die es etwas milder mögen!