

# Schoko Egnogg

Gesamtzeit **10 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1.209 kJ / 289 kcal**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

<b>2</b>	Eigelb
<b>40 ml</b>	Minzsirup
<b>400 ml</b>	Milch
<b>2 Spritzer</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>2 TL</b>	gemahlener Zimt
<b>2 TL</b>	gemahlene Muskatnuss
<b>4 EL</b>	ungesüßtes Kakaopulver
<b>2 EL</b>	Schlagsahne
	Glänzend blaue Zuckerperlen
<b>2</b>	Minzköpfchen (oberste Blätter vom Minzstängel, ca. 1 cm lang)

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**2** Eigelb - **40 ml** Minzsirup - **400 ml** Milch - **2 Spritzer** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** gemahlener Zimt - **2 TL** gemahlene Muskatnuss - **4 EL** ungesüßtes Kakaopulver  
Alle Zutaten außer den Eigelben in einem Topf verrühren und leicht erhitzen, sodass eine reichhaltige heiße Schokolade entsteht. Dann die Mischung unter ständigem Schlagen langsam in eine Schale zu den Eigelben gießen, um diese zu temperieren. Die Mischung anschließend in den Topf zurückgeben und vorsichtig wieder erhitzen, bis sie heiß ist.

### Schritt 2

**2 EL** Schlagsahne - Glänzende blaue Zuckerperlen - **2** Minzköpfchen (oberste Blätter vom Minzstängel, ca. 1 cm lang)  
Die Punsch-Mischung in Becher füllen und mit Schlagsahne, Zuckerperlen und der Minze dekorieren.