



# Quarkküchlein mit Honig und Zimt und Heißer Schokolade

## Zutaten

### Quarkküchlein mit Honig und Zimt

150 g Mehl  
1 TL Salz  
100 g Quark  
2 Eier  
100 g Milch  
1 EL Backpulver  
4 EL Vanillezucker  
100 ml Sahne  
etwas Butter (für die Pfanne)  
pro Küchlein ein TL Honig und eine Prise Zimt  
wahlweise etwas Apfelmus dazu

### Heiße Schokolade

4 Kapseln Kardamom  
1 Bio-Orange  
75 g Zartbitterschokolade  
400 ml Milch  
100 ml Schlagsahne

## Zubereitung

Mehl, Ei, Vanillezucker, Salz, Milch, Sahne, Quark und Backpulver sehr gut verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Den Teig kellenweise in eine heiße Pfanne geben, sehr gut verteilen, von beiden Seiten ca. anderthalb Minuten Küchlein ausbacken. Die Küchlein anschließend mit Honig und Zimt garnieren.

Kardamomkapseln in einem Mörser leicht zerstoßen. Kapseln entfernen. Samen fein zerstoßen. Orange mit warmem Wasser waschen. Die Hälfte der Schale dünn abschälen. Schokolade hacken. 2 TL zur Verzierung beiseitestellen. Milch mit zerstoßenem Kardamom, Orangenschale und gehackter Schokolade in einen Topf geben. Unter Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist (aber nicht kochen!). Schokoladenmilch zugedeckt 5 Min. ziehen lassen.

Sahne steif schlagen. Orangenschale aus der Schokoladenmilch entfernen. Heiße Schokomilch in vorgewärmte Gläser füllen. Mit geschlagener Sahne verzieren und mit restlicher Schokolade bestreut servieren.