

Heisse Chlausen-Schoggi

Heute ist Samichlaustag. Je nachdem wo du herkommst oder wo du wohnst, hat dieser Tag eine andere Bedeutung und auch eine andere Tradition.

Hier in der Schweiz ist der Brauch, dass ein Versli gelernt wird wie zum Beispiel:

«I wyss es chlysses Müsli, im Samichlousehüüsi. Los wie's macht? I gloube gwüss, es schnouset Nüss.»

Entweder besucht dich der Samichlaus oder du wirst ihn besuchen. Vielleicht stellst du vor deine Haustüre einen Stiefel, damit der Samichlaus ihn füllen kann oder du erhältst irgendwie sonst ein Säckli mit Mandarinen, Nüssen und Schokolade.

Soviele verschiedene Kinder es gibt ungefähr soviele verschiedene Traditionen gibt es rund um den Samichlaustag.

Was du aber sicher brauchen kannst an diesem speziellen Tag ist ein Chlausen-Schoggi.



Zutaten für 4 Portionen

8 dl Milch

1 Zimtstange oder 1 aufgeschnittene Vanillestange

120 g dunkle Schokolade, fein gehackt

4 EL Rahm, geschlagen

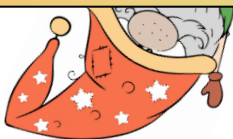
Schokoraspel, Schokopulver nach Belieben

Milch mit Zimt- oder Vanillestange aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Schokolade unter leichtem Rühren in der heissen Milch auflösen.

Zimt- oder Vanillestange entfernen.

Heisse Chlausen-Schoggi auf 4 Tassen aufteilen und je 1 EL geschlagener Rahm draufgeben.

Jetzt kann die Chlausen-Schoggi noch verziert werden.



Dazu passt ein Grittibänz vorzüglich. Das Rezept dazu findest du gleich unter www.chindernetz.be/101-ideen.