



## Kichererbsen mit Schokolade

Man nehme für 4 Portionen:

4 Orangen  
etwas Orangenlikör (z.B. Cointreau)  
150 g Kuvertüre (70%)  
2 Lorbeerblätter  
1 Anisstern  
1 Prise gemahlene Zimtblüte  
2 TL Kakaopulver  
20 g Zucker  
100 ml Schlagsahne  
50 ml Milch  
400 g gekochte Kichererbsen [1 Glas/Dose]

- Orangen schälen und filetieren oder in Scheiben schneiden, Saft anderweitig verwenden.
- Orangen mit dem Likör beträufeln
- Kuvertüre zerkleinern

In einem Schlagkessel im Wasserbad die Kuvertüre zusammen mit Milch, Sahne, Zucker, Kakaopulver, Lorbeerblättern, Anisstern und Zimtblüte schmelzen, Die [abgossenen] Kichererbsen unterrühren und mit den Orangen servieren.

Dazu passt Vanille- oder Zimteis.