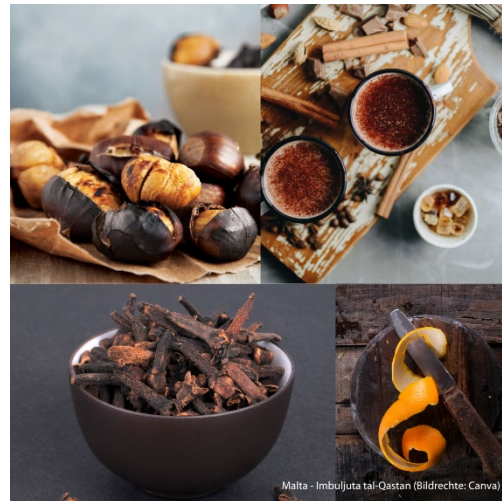


## Malta - Imbuljuta tal-Qastan

Imbuljuta tal-Qastan ist ein warmes Getränk aus Kakao, Kastanien, Nelke und Zitruschale/Orangenschale, das in Malta vor allem zur Weihnachtszeit genossen wird.

### Zutaten

- 400 g getrocknete Kastanien
- 80 g dunkle Schokolade
- 80 g Kakaopulver
- Orangenschale
- Mandarinschale
- 4 EL Zucker
- 2 EL gemahlener Zimt
- 1 ½ EL Gewürzmischung



### Zubereitung

Der wichtigste Teil ist der erste Schritt, bei dem die Kastanien entsprechend vorbereitet werden, indem sie zwei Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht werden. Danach die Kastanien in einen Topf mit kaltem Wasser geben und kochen, bis sie etwas weich sind.

Die restlichen Zutaten hinzufügen, umrühren und sicherstellen, dass sich alles auflöst und zu einem dickflüssigen Getränk vermischt.