Schokoladensirup

Adventskalender: 2. Dezember

Schokoladensirup

300 g Wasser

340 g Zucker

170 g Backkakao

1 TL selbstgem. Vanillezucker

1/4 TL Salz …….. in den Mixtopf und **5 Min./100°/ Stufe 3** kochen. Anschließend ca. **15 Min./90°/Stufe 3** (ohne Messbecher, dafür mit Gärkörbchen auf dem Deckel) weiter rühren, bis die Sauce eingedickt und alles gelöst ist. Den Sirup abkühlen lassen und abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Rina’s Tipp:

- Für einen Kakao auf 1/2 l Milch etwa bis 1-2 EL Sirup geben und auf 70° erwärmen.
- Der Sirup löst sich auch in kalter Milch auf. Dafür einfach im Mixtopf auf Stufe 6 mixen.
- Auch lecker mit 1 TL Sirup im Kaffee
- Auf Eis und Pfannkuchen sowie Crepes zudem lecker!

Mit kulinarischem Gruss,

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de