Einfache Schokoladenglasur

Eine einfache Schokoladenglasur ist das i-Tüpfelchen für viele Kuchen und Süßspeisen. Das Rezept hierfür ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

110 g	Butter
150 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für die einfache Schokoladenglasur einen Topf mit heißem Wasser erhitzen. Butter und Schokolade in eine kleine Schüssel geben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen.

2. Sobald beides zu einer glatten Masse geschmolzen ist, ist die Schokoladensauce fertig.

Tipp

Auch die einfache Schokoladenglasur kann variiert werden, z.B. durch das Hinzufügen von kleinen Mandelstiften oder gehackten Nüssen.