Schokoladenglasur

Die leckere Schokoladenglasur ist nicht nur auf Kuchen lecker, sondern verfeinert zum Beispiel auch Eis, Milchreis oder andere Süßspeisen. Schnell zubereitet und einfach genial.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

150 g	Butter
200 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für die Schokoladenglasur als Erstes einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und eine Aluschüssel hineinstellen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht überschwappt.

2. Wenn das Wasser kocht Butter und Schokolade hinzugeben und durch ständiges Rühren miteinander verbinden. Dabei darauf achten, dass eine homogene Masse entsteht.

Tipp

Für die Schokoladenglasur eignet sich besonders hochwertige Schokolade. Auch Zartbitter oder weiße Schokolade schmeckt so einfach klasse. Wer es gerne nussig mag, rührt unter die geschmolzene Schokolade fein gehackte Nuss oder Mandelstückchen.