Schokoladensirup

Der selbstgemachte Schokoladensirup ist einfach in der Zubereitung. Mit diesem Rezept lassen sich unzählige Desserts verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

250 ml	Wasser
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Kakaopulver
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Um den **Schokoladensirup** zuzubereiten Wasser in einen Topf gießen, Zucker, Salz und das Mark der Vanilleschote hinzugeben und aufkochen lassen.

2. Das Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren. Zirka 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Tipp

Der selbstgemachte Schokoladensirup kann kalt oder warm für viele Desserts verwendet werden. Der Sirup ist gekühlt und verschlossen im Kühlschrank zirka 3 Wochen haltbar.