

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
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.

