

Selbstgemachte Schokoglasur aus echter Schokolade



Zutaten für die Schokoglasur:

- 100 ml Sahne
- 200 g Schokolade (nach Belieben, Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade)

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Die Sahne erhitzen und anschließend unter beständigem Rühren die Schokolade zum Schmelzen bringen. Vorsicht: Die Masse sollte nicht kochen!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

