SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schoko-Kuchenglasur mit Kakaopulver – Glänzend, aromatisch & einfach gemacht

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für die Glasur für 1 mittleren Kuchen:

30 g Blömboom Pure Cocoa

120 g Puderzucker

4 Esslöffel Milch oder eine pflanzliche Milchalternative

Zubereitung der Schokoladen-Glasur:

1.**Trockene Zutaten vermengen:**

Kakaopulver und Puderzucker in einer Schüssel gründlich vermischen. Am besten beides vorher sieben, damit keine Klümpchen entstehen.

2.**Flüssigkeit einrühren:**

Nach und nach heißes Wasser oder Pflanzendrink zugeben und mit einem Löffel oder Schneebesen glattrühren, bis eine dickflüssige, glänzende Glasur entsteht. Optional mit Vanille abschmecken.

3.**Auftragen:**

Die Glasur direkt auf den erkalteten Kuchen oder das Gebäck gießen und mit einem Messer oder Löffel verstreichen. Anschließend bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Tipp:

1. Wenn die Glasur zu dick ist, einfach tropfenweise Flüssigkeit ergänzen. Für extra Glanz: 1 TL Ahornsirup oder Reissirup unterrühren.