



Schokoglasur nach Oma

Description

default watermark



Zutaten

1  Portionen

150 g Puderzucker

2 EL Kakao

3 EL Wasser, heiß

20 g Kokosfett

Zubereitung

- ⌚ Arbeitszeit ca. 30 Minuten
- 🕒 Koch-/Backzeit ca. 3 Minuten
- 🕒 Gesamtzeit ca. 33 Minuten

Den Puderzucker und den Kakao zusammen sieben. Falls nur verrührt wird, unbedingt darauf achten, dass keine Klümpchen bleiben. Die Mischung mit dem heißen Wasser glatt rühren, wieder dürfen keine Klümpchen bleiben.

Das Kokosfett (Palmin) in einer kleinen Pfanne zerlassen und langsam löffelweise unter die Kakaomasse rühren. Die Glasur nach jedem Löffel vorsichtig glatt rühren, sodass es ein gleichmäßiger Brei wird. Zum Schluss die fertige Glasur so lange vorsichtig rühren, bis es eine homogene Masse wird, das heißt also, das Fett darf sich nicht absondern.

Die fertige Glasur löffelweise über dem Kuchen verteilen. Falls die Glasur schon fest wird, bevor alles auf dem Kuchen ist, kann sie noch mal ganz kurz auf dem Herd warm gemacht werden.

Die Glasur reicht für einen normalen Gugelhupf oder einen Kastenkuchen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 19, 2023

Author

jeanny