

## einfache Schokoladensoße

---

für ca. 400ml

200ml Wasser  
175g dunkle Schokolade (evtl. vegan)  
3 El Kakaopulver  
25g Zucker  
etwas Zimt



---

Für die Soße zerbrecht ihr die Schokolade in kleine Stücke. Dann mischt ihr das Wasser zusammen mit Kakao, Zucker und Zimt in einem Topf und kocht diese Mischung auf. Sobald es kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade dazu geben.

Mit stetigem Rühren löst sich die Schokolade ratzfatz und schon habt ihr eure Schokoladensoße. Füllt sie am besten direkt in ein Glas oder eine Flasche und bewahrt die Soße im Kühlschrank auf. Sobald sie kalt ist, wird die Soße streichfest, lässt sich aber in kürzester Zeit mit ein bisschen Wärme wieder verflüssigen.