

Schokoglasur für Kuchen oder Plätzchen

Kategorien: Grundrezept, Kuchen, Vollwertküche, Überzug

Zutaten für: 1 Rezept

4	Essl.	Schwach entölter Kakao
2	Essl.	Rohzucker
2	Essl.	Eiersatz
50	Gramm	Kokosfett
		Wasser

Anleitung:

Das Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen.

In einer Schüssel den Eiersatz mit Wasser vermischen, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Den Kakao mit dem Zucker vermischen und in die Masse einrühren. Sollte es zu fest werden, noch etwas Wasser zufügen. Anschließend das geschmolzene Kokosfett langsam in die Masse gießen und mit einem Schneebesen gut vermischen. So lange rühren, bis sich die Zutaten vollständig miteinander vermischt haben und auf den kalten Kuchen verteilen oder Plätzchen damit bestreichen. Wird ca in einer Stunde schnittfest.