Rezept

Schokoladensauce einfach selber machen

Ein Rezept von Schokoladensauce einfach selber machen, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
- **250 g** Sahne oder ¼ l Milch
- **1** Vanilleschote
- **50 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Das Vanillemark samt Schote und Zucker in der Sahne oder Milch aufkochen. Die Schote entfernen. Schokolade nach und nach in die heiße Sahne oder Milch geben und unter Rühren schmelzen lassen, bis sie dick-cremig geworden ist. Die Sauce nicht zu stark erhitzen, sonst wird sie körnig. Die Sauce heiß oder kalt servieren. Mit Puddingen aller Art, Eiscreme, pochierten Birnen oder Windbeuteln servieren.