Rezept

Schokoladensirup

Ein Rezept von Schokoladensirup, am 11.11.2026

Zutaten

1	Vanilleschote
	1/4 l Milch
1 Glas	mit Schraubverschluss
30 g	Bienenhonig
220 g	dunkle Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 450 ml Sirup | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit der Schote, dem Honig und der Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen.

2. Die Kuvertüre grob hacken und unter Rühren in der Milch schmelzen lassen. Was Sie nicht brauchen, in ein Schraubglas füllen und kalt stellen. Im Kühlschrank ist der Sirup einige Wochen haltbar.