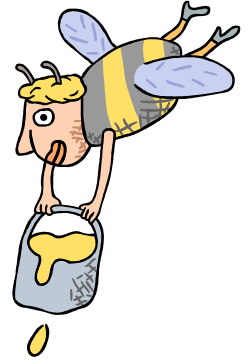


## Honigschokolade – Schokoglasur (wird nicht ganz fest!)

Schnelle Ruck-Zuck-Schokosauce, wird im Kühlschrank fester und ist dann ein guter Schokolade-Ersatz

- 100 g Butter oder Kokosöl (nativ)
- 2EL Kakaopulver, ungesüßt (Back-Kakao)
- 50-80 g Bienenhonig
- ¼ TI Bourbon-Naturvanille oder ¼ bis ½ Vanilleschote

- Butter auf kleiner!!! Flamme langsam zergehen lassen
- Vom Herd nehmen und Kakao mit einem Schneebesen gut verrühren, dann Honig und Vanille gut einrühren



„Gesunder“ Ersatz / Basis für

- Kuchen-Glasur
- Kuchen: Schoko-Masse
- Schokosauce
- Füllungen
- Mousse au chocolat
- Eis, Kekse und andere
- Desserts
- in Metall-Konfektförmchen gießen,  
kühl stellen bis Schokolade fest ist = kleines Schokokonfekt

Tipp: Die Honigschoko kann gut aromatisiert werden mit:

Zitronen- oder Orangenschale; Zimt; Kardamom;  
Äth. Ölen; Rum + Likören, wenn nicht für Kinder.

Wir können div. Nüsse, Mohn, Rosinen, usw. untermischen und den Geschmack auf vielfältige Weise verändern.

**Wer sagt denn, dass es in der Vollwertküche karg zugehen muss.  
Natürlich darf auch ab und zu genascht werden.  
Es sollte jedoch Natur-Qualität haben!**