



Schoko-Kaffee-Sirup

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Mittel



Zutaten

für 1 Portionen

Zucker	500 g
Vanillinzucker	8 g
Kaffee	25 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Kakaopulver	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. In einem Topf Zucker, Vanillinzucker, Kaffeepulver und 500 ml Wasser zum Kochen bringen und ca. 5 Min. auf niedriger Stufe leicht köcheln lassen.
2. Inzwischen Schokolade hacken. Sirup vom Herd nehmen und Schokolade darin schmelzen. Ca. 5–10 Min. ziehen lassen. Dann erneut aufkochen, Kakaopulver gründlich unterrühren und unter Rühren ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe einköcheln lassen.
3. Sirup durch ein Sieb gießen und in heiß ausgespülte, saubere Flaschen (à 100 ml) füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Angebrochene Flaschen gekühlt aufbewahren und zeitnah verbrauchen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Schmeckt zu [Waffelteig Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2953 kcal
Kohlenhydrate	591 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	59 g