



# 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      |