

# Schoko-Sirup

JUGEND  
RAUM  
GEBEN!



Was gibt es an einem kalten Wintertag besseres als einen heißen, dunkel-schokoladigen Kakao? Mit dem selbstgemachten Schokosirup vom ASP Buntspecht kein Problem, denn der lässt sich wunderbar in kalte oder warme Milch einrühren.

Ihr könnt ihn aber auch über Obst und Eis genießen. Oder wie wäre es mit einem leckeren geschäumten „Schokoccino“?

## Für den Schokosirup benötigt ihr:

- 50 g dunkles, ungesüßtes Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 150 ml Wasser
- falls ihr mögt einen halben Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz.

Außerdem braucht ihr noch einen kleinen Topf, Schneebesen und Löffel und ein leeres Honigglas o. ä., um den Sirup später hineinzufüllen.



## Und so geht es:

Kakao, Zucker und Gewürz werden zusammen mit dem Wasser im Topf erhitzt und währenddessen mit dem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verrührt und kurz aufgekocht. Die Masse sollte nicht so dick wie ein Pudding sein, sondern eher eine soßenähnliche Konsistenz haben. Gegebenenfalls könnt ihr löffelweise noch ein wenig Wasser zufügen.

Nach ca. 3-5 Minuten ist euer Sirup fertig und kann in das Glas gefüllt werden. Wenn ihr ihn nach dem Abkühlen im Kühlschrank lagert und immer nur mit sauberen Löffeln in das Glas geht, dann hält er sich mindestens 1 bis 2 Wochen.

Für den Kakao entnehmt ihr je nach Geschmack ca. 2-3 Teelöffel und verrührt sie in einem Becher Milch.

Für den „Schokoccino“ füllt ihr den Becher nur zu 2/3 mit heißem Kakao und gebt noch Milchschaum oben drauf.

Für Eis, Desserts oder Früchte könnt ihr einfach 1 bis 2 Teelöffel Sirup oben drüber geben.

Nicola wünscht guten Appetit!

