

The best Schoggiglasur in Town

150g Kochschoggi, gehackt

3 Ei Wasser

75 g Puderzucker

40 g Butter od. Margarine

Schokolade + Wasser in Schüssel in Wasserbad (ca. 60°C) stellen, unter Rühren langsam schmelzen. Puderzucker dazusieben, Butter zugeben, kurz rühren, bis Masse glatt ist. **ACHTUNG:** Bei zu intensivem Rühren erhält die Glasur Luftbläschen....