

# Vegane Schokoladensauce



Foto Credit: unsplash.com

## Zutaten für etwa 3 Portionen

- 100 g Rohrohrzucker | alternativ: ca. 50 g Dattelsirup
- 25 g ungesüßter Kakao
- 115 ml Kokosmilch
- 2 EL vegane Butter
- 35 g vegane Schokolade, grob gehackt
- 1/4 EL Vanilleextrakt
- 1 EL Speisestärke (z.B. Maisstärke)
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Salz

**Hilfsmittel:** Topf, Herdplatte, Schneebesen, Schälchen, nach Bedarf: Box mit Deckel oder Schraubglas mit Deckel

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter

## Zubereitung

1. Zucker, Kakao sowie **Kokosmilch** in einen Topf geben und miteinander vermengen. Unter Rühren und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen.

2. **Butter, Schokolade, Salz** und **Vanilleextrakt** hinzufügen. Solange rühren, bis die **Schokolade** geschmolzen ist.

3. **Stärke** und **Wasser** in eine Schale geben und miteinander verrühren, bis sich die **Stärke** aufgelöst hat.

4. Den **Stärke-Mix** zum **Schoko-Mix** geben und solange vermengen, bis eine cremige Sauce entsteht. Sofort servieren.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

## Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Die vegane Schokoladensauce eignet sich für Desserts, Kuchen, Muffins, Obst, Kekse, Eis und mehr.
- Innerhalb von etwa 5 Tagen verzehren.
- Kühl und luftdicht lagern. Am besten in einer Box oder in einem Schraubglas mit Deckel aufbewahren.