

(Kakao-)Zuckerguss



Zutaten:

- 120g Butter
- 480g Puderzucker
- 90g Kakaopulver
- 1 EL Vollmilch
- 2 TL reines Vanilleextrakt

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Kakaopulver verrühren.
- Vanilleextrakt und Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, kann auch noch zusätzliche Milch hinzugefügt werden.

Das Kakaopulver kann auch einfach weggelassen werden, um einen Vanillezuckerguss herzustellen.