

## Schokoladenglasur – selbst gemacht

*Achtung, reicht für ein Blech oder zwei Tortenböden*

### **Zutaten:**

2 Tassen      Puderzucker

1 Tasse        Kakao

1                Ei

1 TL            Kaffee

1 Paket        Kokosfett

### **Experimentiervorschrift:**

Kokosfett vorsichtig erwärmen, bis es flüssig ist. Dann Zucker, Kakao, Kaffee und Ei unterrühren. Die Masse über den Kuchen geben.