



## Zutaten für Schokoladensoße:

- 100g Butter
- 200g Zucker
- 250ml Milch
- 100g Kakaopulver
- 1 TL Vanille Paste
- 1/4 TL Salz

## Anleitung:

1. Milch, Zucker und Kakaopulver in ein Topf eingeben und auf mittlerer Stufe erhitzen und rühren bis das Zucker schmilzt und es keine Kakaopulver Klumpen geben.
2. Vom Herd entfernen dann Butter, Salz und Vanille Paste eingeben und rühren bis die Butter schmilzt.
3. Mit Eis oder Früchten genießen.