

# Schokoladen-Soße

Dessertsoße mit Schokoladengeschmack

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
3 EL Zucker  
4 EL Dr. Oetker Kakao  
500 ml Milch

## 1 Zubereiten:

Soßenpulver mit Zucker und gesiebttem Kakao mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch sprudelnd aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Soße wieder auf den Herd geben und unter Rühren 1 Min. kochen. Soße während des Erkalts und vor dem Servieren nochmals kräftig durchrühren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladen-Soße, z. B. zu Vanillepudding servieren.