

Glasur

Zutaten:

- Kokosfett (2 Würfel Palmin pro 250 gr Puderzucker, nicht mehr!)
- Puderzucker
- heißes Wasser
- Kakao (5 gehäufte Teelöffel pro 250 gr Puderzucker)
- ein Teelöffel gemahlener Kaffee
- Saft einer halben Zitrone
- eventuell 1 Esslöffel Weinbrand oder Amaretto

zubereiten:

- Kokosfett zerlaufen lassen, nicht zu heiß werden lassen, sonst karamellisiert der Puderzucker!
- Puderzucker in Schüssel sieben, Kakao, Zitrone und Kaffee rein
- Kokosfett heiß in den Puderzucker
- Weinbrand rein
- wenn Masse krümelig ist, dann Wasser in Kokosfetttopf heiß machen und tropfenweise zugeben, umrühren, bis die Masse gut streichfähig ist