

PORTIONEN

16

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHOKOLIERTE ERDBEEREN

Schokolierete Erdbeeren sind jetzt nichts neues, aber wie lecker sind die denn? Der ein oder andere hat schon mal einen Schokobrunnen mit Obst ausprobiert. Im Grunde ist es ja nichts anderes. Nur wenn man das ein bisschen hübsch haben möchte, dann findest Du hier die Anleitung dazu.

Selbstverständlich kannst Du auch viele andere Obstsorten dazu verwenden, um es zu mit (no sugar added) Schokolade zu umhüllen. Aktuell ist Erdbeerzeit, also ist es die Erdbeere. Zudem ist so eine saftige Erdbeeren so eine schön kleine Portion Geschmack. Hast Du Lust darauf? Ok, dann direkt loslegen und wenn sie fertig sind, im Kühlschrank lagern (bei uns kommen die erst gar nicht bis dorthin) und einige Tage dort aufbewahren.

Wie gesagt, das klappt im Hause Wong eher so semi-gut!



ZUTATEN

- 16 Erdbeeren
- 1-2 Tafeln **no sugar added Zartbitterschokolade**
- 1 Tafel no sugar added weiße Schokolade
- 1 EL Kokosöl
- Kokosraspel (oder anderes optional zur Deko)

Versprochen – der Knaller auf jedem Dessert-Büffet!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schön geformte Erdbeeren incl. grünen Blättern heraussuchen und waschen.

SCHRITT 2

Die Erdbeeren komplett vorsichtig abtrocknen. Sind sie noch feucht, haftet die Schokolade nicht daran.

SCHRITT 3

Zartbitterschokolade mit etwas Kokosöl und die weiße Schokolade auch mit etwas Kokosöl in separaten Gefäßen schmelzen. Du kannst die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade tropft, sonst schmilzt die Schokolade nicht richtig und wird grieselig. Du kannst die Schokolade mit dem Kokosöl aber auch in der Mikrowelle schmelzen. Hier empfehle ich, das Schmelzen in mehreren Steps zu machen. Das stellt sicher, dass sie nicht auf einmal zu heiß wird und verbrennt. Also lieber für 1 min in die Mikrowelle, herausnehmen umrühren, wieder für 1 min in die Mikrowelle. Das so lange wiederholen bis sie schön flüssig ist.

SCHRITT 4

Fülle nun die Zartbitterschokolade in ein relativ schmales Gefäß. Du musst die Erdbeeren jeweils komplett darin versenken können.

Gib' dann die weiße Schokolade dazu und rühre nicht (!) um. Nur dann entsteht beim Tauchen der Erdbeeren diese schönen Muster.

SCHRITT 5

Tauche nun jede Erdbeere einzeln bis fast zum grünen Blattwerk in die Schokolade und drehe sie dabei um die Längsachse. Ist die Erdbeere komplett in Schokolade gehüllt, ziehe sie vorsichtig aus dem Gefäß und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Brett (oder ein anderes flaches ebenes Gefäß). Zum Tauchen kannst Du die Erdbeeren jeweils an ihrem Strunk bzw. den Blättern anfassen.

SCHRITT 6

Sind alle Erdbeeren mit Schokolade umhüllt und liegen auf dem Backpapier, kannst Du Dich mit der Dekoration beschäftigen. So kannst Du z.B. Kokosraspel darüber streuen. Wichtig ist, dass die Schokolade noch nicht ausgehärtet ist, sonst haftet Deine Dekoration nicht. Danach stelle die Erdbeeren in den Kühlschrank. Nach ca. 1 Std. ist die Schokolade wieder hart geworden.

SCHRITT 7

Als weitere Idee kannst Du natürlich auch die weiße Schokolade mit passender Lebensmittelfarbe einfärben und außer Kokosraspel auch gepufften Quinoa, gehackte Mandeln oder pulverisierte gefrorene Himbeeren verwenden.