



Schoko-Erdbeeren

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Kuvertüre, weiß | 100 g |
| Kuvertüre, zartbitter | 200 g |
| Erdbeeren | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Spritzbeutel

1. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Helle und dunkle Kuvertüre separat hacken. In einer Schüssel weiße Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben. In einer weiteren Schüssel dunkle Kuvertüre ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend in eine Schüssel geben.

2. Erdbeeren nach und nach am Grün festhalten und in dunkle Kuvertüre tauchen. Anschließend Schoko-Erdbeeren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Schoko-Erdbeeren nach Belieben mit weißen Streifen verzieren. Schoko-Erdbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 449 kcal |
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 29 g |