

## Rezept

# Erdbeer-Joghurt-Kugeln

Ein Rezept von Erdbeer-Joghurt-Kugeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> getrocknete Erdbeeren	<b>120 g</b> weiße Schokolade
<b>50 g</b> Sahne	<b>80 g</b> Joghurt
<b>30</b> weiße Hohlkugeln	<b>150 g</b> temperierte weiße Schokolade
Dosierflasche	Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
Pralinengabel	Butterbrotpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung die getrockneten Erdbeeren sehr klein würfeln. Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen lassen. Topf von der heißen Platte ziehen und die gehackte Schokolade zur Sahne geben. Sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Erdbeerstücke unterheben und den Joghurt in wenigen Zügen untermischen.
2. Die Masse in eine Dosierflasche geben und die Hohlkugeln damit befüllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die temperierte Schokolade bereit stellen. Sobald die Füllung anzieht, etwas temperierte Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier füllen und die Kugeln mit 1 Tupfer verschließen. Die Kugeln mit der Pralinengabel in die temperierte Schokolade tauchen und auf Butterbrotpapier ablegen. Für das Muster sofort eine Gabel leicht aufdrücken.