

Rezept

## Erdbeeren im Schoko-Mantel

Ein Rezept von Erdbeeren im Schoko-Mantel, am 11.05.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> frische Erdbeeren	<b>100-150 g</b> weiße Kuvertüre
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>1</b> guter Spritzer Zitronensaft
rote Lebensmittelfarbe	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 500 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren mit dem Blütenansatz vorsichtig waschen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Die Kuvertüre hacken, über heißem Wasserbad schmelzen und anschließend in eine schmale Tasse füllen.

---

2. Erdbeeren einzeln, bis kurz unter dem Grün, in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre etwas abtropfen lassen und die Erdbeeren auf einen Bogen Backpapier setzen. Kuvertüre fest werden lassen.

---

3. Puderzucker mit Zitronensaft glatt- und spritzfähig rühren. Mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Guss in einen Einmal-Spritzbeutel geben und ca. 1-2 mm von der Spitze abschneiden. Erdbeeren streifenartig damit bespritzen und fest werden lassen.