

Rezept

Erdbeeren im Schoko-Mantel

Ein Rezept von Erdbeeren im Schoko-Mantel, am 26.04.2024

Zutaten

500 g frische Erdbeeren	100-150 g weiße Kuvertüre
150 g Puderzucker	1 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.