

## Rezept

# Erdbeerriegel mit Schokolade

Ein Rezept von Erdbeerriegel mit Schokolade, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Bitterschokolade (100 % Kakaogehalt; ersatzweise Schokolade mit Kokosblütenzucker)	<b>5 TL</b> Kokosöl
<b>50 g</b> Joghurt	<b>50 g</b> weiße Schokolade
<b>2 TL</b> Erdbeerkonfitüre ohne Zucker	<b>2 EL</b> Kakaobutter
	<b>2 EL</b> gemahlene gehäutete Mandeln
	<b>10 g</b> gefriergetrocknete Erdbeeren (Stückchen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 18 g F, 3 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Die dunkle Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Kokosöl in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann zügig in die Vertiefungen der Form füllen. Die Form umdrehen und den Schoko-Kokosöl-Mix in die Schüssel zurück abtropfen lassen. Die Vertiefungen der Form sollten anschließend mit einer dünnen Schicht Schokolade ausgekleidet sein. Die Form ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Die weiße Schokolade hacken und mit der Kakaobutter in einer hitzefesten Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Joghurt nach und nach zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mandeln und Konfitüre einrühren. Erdbeerstücke grob hacken und unter den Joghurt-Schoko-Mix heben.
3. Sobald die Schokolade in der Form fest ist, die Vertiefungen zu drei Vierteln mit der Joghurtmasse befüllen und diese in ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Anschließend die in die Schüssel abgetropfte Schokolade erneut über dem heißen Wasserbad schmelzen, je 1 TL davon in die Vertiefungen der Form geben und geschlossen auf der Oberfläche verstreichen. Weitere 10 Min. kühl stellen, dann die Riegel aus der Form lösen. In einer luftdicht schließenden Box und gekühlt aufbewahrt sind sie ca. 1 Woche haltbar.