

Rezept

## Früchte in Schokolade

Ein Rezept von Früchte in Schokolade, am 28.06.2026

### Zutaten

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>1 EL</b> Kokosraspel                | <b>1 EL</b> gemahlene Pistazien |
| <b>1 EL</b> Zucker                     | <b>10</b> Physalis              |
| ca. 150 g temperierte dunkle Kuvertüre | <b>2</b> Kiwis                  |
| <b>10</b> Erdbeeren                    | kleine Holzspieße               |

### Rezeptinfos

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

### Zubereitung

1. Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Pistazien und Zucker jeweils auf Teller geben. Die Blätter der Physalis öffnen, die Früchte auf ein Holzspießchen stecken, in die temperierte Kuvertüre tauchen und in den Pistazien wälzen.
2. Die Kiwis schälen, in 10 Scheiben schneiden, mithilfe eines Holzspießchens in die temperierte Kuvertüre tauchen und in den Kokosraspeln wenden.
3. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre tauchen und in Zucker wälzen.