Rezept

Früchte in Schokolade

Ein Rezept von Früchte in Schokolade, am 08.10.2026

Zutaten

1 EL	Kokosraspel
1 EL	Zucker
	ca. 150 g temperierte dunkle Kuvertüre
10	Erdbeeren
1 EL	gemahlene Pistazien
10	Physalis
2	Kiwis
	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.