

Rezept

## Gemischte Schokofrüchte

Ein Rezept von Gemischte Schokofrüchte, am 21.04.2025

### Zutaten

**600 g** gemischte Früchte (z. B. Äpfel, Bananen, Kiwis, Erdbeeren und/oder Aprikosen)

**200 g** Zartbitterkuvertüre

Zahnstocher oder kleine Spieße zum Aufpicken

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Bananen und Kiwis schälen. Die Bananen in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kiwis längs halbieren und den Strunk aus der Mitte herausschneiden. Die Kiwihälften ebenfalls in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und die Kelchblätter keilförmig herausschneiden. Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Aprikosenhälften jeweils noch einmal längs halbieren. Alle Früchte auf Zahnstocher oder Spieße stecken. Ein Brett mit Backpapier oder Butterbrotpapier auslegen.
2. Damit die Kuvertüre auf den Früchten später schön glänzt, muss sie gut temperiert werden. Und das geht so: Kuvertüre hacken, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ein spezielles Thermometer einsetzen: Die geschmolzene Kuvertüre soll auf 45 Grad erhitzt werden. Dann auf etwa 26 Grad abkühlen lassen und zum Schluss noch einmal auf 30-33 Grad erhitzen.
3. Die Früchte zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, mit der unschokoladigen Seite aufs Papier legen und die Schokolade fest und trocken werden lassen. Am besten am gleichen Tag essen.