

## Rezept

# Schoko-Creme aus übrigen Schokoladen-Osterhasen

Ein Rezept von Schoko-Creme aus übrigen Schokoladen-Osterhasen, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>1</b> Schoko-Osterhase (100 g) | <b>1</b> Schoko-Osterhase mit Schokolinsenfüllung (100 g Schokolade und 20 g Schokolinsen) |
| <b>25</b> Minzeblättchen          | <b>1</b> Bio-Zitrone   |
| <b>100 g</b> Sahne                | <b>1 TL</b> Piment   |
| <b>1 TL</b> Zimt                  | <b>2 EL</b> Waldhonig  |
| <b>500 g</b> Erdbeeren            |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Osterhasen in eine Schüssel (am besten aus Metall) legen. Den Hasen mit den Schokolinsen aufbrechen, die Linsen herausnehmen und beiseitelegen. Die Schüssel in einen Topf mit kochendem Wasser hängen und die Schokolade schmelzen lassen.
2. Während die Hasen schmelzen, die Minze und die beiseitegelegten Schokolinsen hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Zitronenschale fein abreiben, ganz wenig Saft auspressen.
3. Jetzt die Sahne zur Schokolade geben und gut unterrühren. Gehackte Minze und Schokolinsen, Zitronenschale, Piment, Zimt und Honig dazugeben, alles noch mal umrühren. Mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Osterhasen-Creme in Schälchen oder kleine Tassen umfüllen.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen, eventuell halbieren und auf die Holzspieße stecken. Mit der Osterhasen-Creme auf den Tisch stellen, sodass jeder seine Beeren wie bei einem Schoko-Fondue selbst in die Creme tunken kann.