

## Rezept

# Schokofrüchte

Ein Rezept von Schokofrüchte, am 10.06.2026

## Zutaten

**150 g** Erdbeeren

**100 g** Physalis (Kapstachelbeeren)

**30 g** Kokosraspel

je 100 g dunkle und weiße Kuvertüre

**150 g** Kirschen

**30 g** gehackte Haselnüsse

**3 EL** bunte Zuckerstreusel (Fertigprodukt; aus dem Backregal)

evtl. Holzspießchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Erdbeeren und Kirschen waschen, trocken tupfen. Stiele und Blätter nicht entfernen. Physalis vorsichtig öffnen, die Hüllblätter dekorativ nach hinten klappen. Falls die Stiele der Erdbeeren zu kurz zum Festhalten sind, Beeren auf Holzspießchen stecken.
2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, in ein Schälchen geben und abkühlen lassen. Die Kokosraspel und Zuckerstreusel ebenfalls in Schälchen bereitstellen. Ein Kuchengitter auf eine mit Back- oder Küchenpapier belegte Fläche stellen.
3. Je ein Schälchen in je einen 3 cm hoch mit Wasser gefüllten Topf stellen. Jede Kuvertüre in ein Schälchen hineinbröckeln. Beide unter Rühren bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Früchte in die Kuvertüren tauchen und nach Belieben in Kokosraspeln, Streuseln oder Nüssen wenden. Auf dem Kuchengitter trocknen lassen, dann servieren.