

Rezept

# Schokoladenblätter

Ein Rezept von Schokoladenblätter, am 09.06.2026

## Zutaten

ca. 60 verschiedene echte Blätter (z. B. Ahorn,  
Eiche, Buche)

Backpapier

**200 g** temperierte weiße, dunkle oder Milch-  
Kuvertüre

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Blätter gründlich waschen und trockentupfen. Die Kuvertüre mit einem Pinsel auf eine Seite des Blattes von innen nach außen streichen. Sowohl Vorder- als auch Rückseite ergeben schöne Verzierungen.

---

2. Die Blätter zum Trocknen der Kuvertüre auf Backpapier legen. Nach dem Erstarren der Kuvertüre die Blätter sehr vorsichtig von der Kuvertüre lösen.

---

3. Die Schokoblätter eignen sich gut als Dekoration für Torten oder Cremes in Schüsseln.