Rezept

Schokolierte Trockenfrüchte

Ein Rezept von Schokolierte Trockenfrüchte, am 05.07.2025

Zutaten

100 g	Edelbitterkuvertüre	je 100 g Trockenpflaumen, Aprikosen, Süßkirschen, Datteln ohne Stein, kandierte Ingwerstücke
	Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 250 G | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Backpapier auf einer Platte auslegen. Die Früchte einzeln ganz oder bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf das Backpapier legen.

2. Wenn die Kuvertüre richtig fest ist, die Früchte einzeln wie Bonbons in Zellophan einwickeln und in hübsche Gläser oder Dosen füllen.