

Bunte Erdbeeren

Ein tolles Rezept für kleine und große Künstler: Bunte Erdbeeren mit Zuckerstreuseln und Schokolade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: Jennifer Longaway

Zutaten

24 Stk.	Erdbeeren
350 g	Schokolade (weiße)
2 EL	Zuckerstreusel (Farbe nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die bunten Erdbeeren zu Beginn eine große Platte mit Backpapier belegen. Die Erdbeeren vorsichtig in stehendem Wasser reinigen, putzen und abtropfen lassen.
2. Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade bei niedriger Hitze darüber langsam zum Schmelzen bringen, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Zuckerstreusel in eine Schüssel füllen. Daneben den Topf mit der geschmolzenen Schokolade platzieren. Jede Erdbeere zuerst zu zwei Dritteln in die Schokolade tauchen, dann das untere Drittel in die Zuckerstreusel. Erdbeere auf das Backpapier setzen, mit den übrigen Erdbeeren ebenso verfahren. Die bunten Erdbeeren bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Dies ist nur ein Beispiel für die Zubereitung der bunten Erdbeeren. Man kann natürlich ganz nach Lust und Laune Zuckerstreusel in anderen Farben verwenden, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, gehackte Nüsse, Krokant usw.