

# Schoko-Erdbeeren

Der Geschmack einer erntefrischen Erdbeere kommt in Kombination mit der leichten Bitternote der Schokolade perfekt zur Geltung. Außerdem sind Schoko-Erdbeeren nicht nur ein leckerer Snack, um sich selbst zu verwöhnen, sondern auch ein köstliches Mitbringsel, ein toller Hingucker auf dem Buffet oder auch ein liebevolles Geschenk zum Muttertag.

🌱 vegetarisch ⌚ ca. 30 Minuten III einfach



Bild: © Hugo Horstmann für BVE0

## Zubereitung

Erdbeeren vorsichtig waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Das Grün der schöneren Optik wegen nicht entfernen.

Schokolade oder Kuvertüre grob hacken und im heißen aber nicht kochenden Wasserbad auflösen. Danach in kleine, tiefe Schälchen füllen.

Anschließend die Erdbeeren auf Holzstäbchen aufspießen und sie in die flüssige Schokolade tunken. Dann die Spieße auf ein Stück Backpapier legen und die Schokolade leicht antrocknen lassen, bevor mit dem Verzieren begonnen wird. Dafür kann beispielsweise übriggebliebene Schokolade in einen Spritzbeutel gefüllt werden. Alternativ können die Erdbeersticks aber auch sofort in Mandelsplitter, Krokant, Kokosraspeln, Schoko-Crunch oder Streusel gedippt werden und dann zum Trocknen auf ein Stück Backpapier gelegt werden.

Ist die Schokolade schön fest, können die Erdbeer-Pralineés oder -Lollis direkt vernascht werden. Wer sie erst später essen möchte, sollte sie bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

**Tipp:** Wer die Schoko-Erdbeeren in warme Schokolade getunkt sofort genießen will, sollte sich für normale Schokolade entscheiden. Schmeckt köstlich! Ansonsten ist aber Kuvertüre vorteilhaft, denn sie trocknet schneller.

## Zutaten:

- 500 g erntefrische Erdbeeren
- 150 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
- 150 g helle Schokolade oder Kuvertüre (weiße Schokolade ist ebenfalls eine Alternative)
- Holzspieße
- Diverse Toppings, z.B. Gehackte Mandeln oder Nüsse oder Krokant
- Kokosraspeln
- Schoko- oder bunte Zuckerstreusel
- Schoko-Crunch



Bild: © Hugo Horstmann für BVE0



Bild: © Hugo Horstmann für BVE0



Bild: © Hugo Horstmann für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin