

Strawberry au chocolat.

 15 Min.

Vorbereitung

 45 Min.

Gesamtzeit

 leicht

Aufwand

Zutaten:

schöne Erdbeeren

g Schokolade (z.B. Alpengvollmilch, Zartbitter und weiße Schokolade)

lange Spieße

Zubereitung:

- 1** Die Erdbeeren wäschst du in einer Schale mit Wasser. Herausnehmen und vorsichtig, aber gründlich trocken tupfen.
- 2** Jetzt sortierst du sie der Größe nach. Die drei größten Kollegen legst du zur Seite. Bei allen anderen entfernst du Blättchen und Stielansätze.
- 3** Die Schokolade lässt du am besten über dem Wasserbad in einer Schale ganz langsam schmelzen, das ist immer am sichersten, denn so brennt nichts an. Schokolade - ggf. getrennt nach Sorten - klein hacken, in die Schüssel geben und beim Schmelzen zusehen. Ab und zu rühren.
Tipp: Wenn du mit mehreren Sorten arbeitest, lässt du zuerst die hellere Sorte schmelzen und danach die dunkleren.
- 4** Die Erdbeeren kannst du jetzt aufspießen – je 5 pro Spieß. Fang mit der größten Beere an – die Blättchen zeigen nach oben. Arbeite dich bis zur kleinsten vor. Die Spieße legst du am besten auf ein Kuchengitter.
- 5** Die flüssige Schokolade kannst du jetzt mit einer Gabel oder einem Löffel in feinen Linien über den Erdbeeren verteilen. So geht's: Gabel in die Schokolade tunken und wieder rausziehen. Die Schokolade wird in Form eines dünnen Fadens abtropfen, dabei schwingst du die Gabel in Zickzack-Bewegungen über die Erdbeeren.

Strawberry au chocolat.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

Oder du machst es so: Die Schokolade füllst du in einen Gefrierbeutel, verknotest sie und schneidest eine Ecke so ab, dass eine winzig kleine Öffnung entsteht. Dann spritzt du die dünnen Schokoladenfäden kreuz und quer über die Erdbeerspieße.

- 6 Cookies zerbröseln und über die Spieße streuen.
- 7 Schokolade gut trocknen lassen. Dann kannst du die Spieße auf Platten anrichten und so z.B. aufs Buffet stellen.