

Schokofrüchte

Mit diesem Rezept lassen sich Schokofrüchte ganz einfach selbermachen.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 500 g frisches Obst z. B. Äpfel,
Weintrauben, Erdbeeren, Ananas
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
Dr. Oetker Gebäckschmuck z. B.
Non-pareilles

Außerdem:

10 - 15 Holzspieße

Wie bereite ich Schokofrüchte zu?:

1 Früchte vorbereiten:

Obst putzen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und evtl. in kleine Stückchen schneiden. Früchte auf Holzspieße aufspießen.



2 Schokolade schmelzen:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung bei schwacher Hitze schmelzen. Nonpareilles in ein kleines Schälchen geben. Früchte in Kuvertüre tauchen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Anschließend in Streudekor tauchen oder damit bestreuen und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.



- 3 Schokofrüchte bis zum Servieren kühl und trocken lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter-Kuvertüre kann auch Vollmilch- oder Weiße Kuvertüre verwendet werden.
- Statt Zuckerdekor können auch Kokosraspel verwendet werden.
- Für einen perfekten Glanz kann die die Kuvertüre auchtemperiert werden.

