

# Schoko-Erdbeeren

## Erdbeeren mit Schokoladenüberzug selber machen

**Erdbeeren in Schokoladenhülle sind einfach köstlich. Alleine schon das Knacken beim Reinbeißen, gefolgt vom frischen, fruchtigen Erdbeeraroma, ist ein Genuss. Die Erdbeersaison beginnt im Mai. Man sollte es gar nicht glauben aber bei vielen Menschen liegen zu dieser Zeit noch jede Menge verborgene Schätze in Form von Schokoladenweihnachtsmännern und Schokoladenosterhasen in den Schubladen. Der Start der Erdbeersaison bietet sich hervorragend dafür an diese Überbleibsel einzuschmelzen und als Schokoguss zu benutzen. Natürlich könnt Ihr auch einfach die passenden Tafeln Schokolade nehmen. Am besten sehen die Schokoladenerdbeeren aus, wenn Ihr weiße und braune oder schwarze Schokoladen kombiniert. Die Erdbeeren sind sehr schnell gemacht und nachdem sie im Kühlschrank festgeworden sind kann man sie schön kühl und knackig genießen. Ein Genuss für Groß und Klein.**

### Zutaten

- 1 Tafel weiße Schokolade
- 1 Tafel braune oder schwarze Schokolade
- 400 g große Erdbeeren

### Zubereitung

- Zunächst die beiden Tafeln Schokolade in Stücke brechen und über heißem Wasser auflösen. Dafür könnt Ihr schöne Utensilien kaufen. Eine Schale mit entsprechendem Aufsatz hat sogar schon zwei Vertiefungen. So könnt Ihr beide Schokotafeln gleichzeitig auflösen. Dafür Wasser zum kochen bringen in die Schale geben und die Schüssel mit den beiden Schokosorten darüber stellen. Zwischendurch mit einem Löffel durchrühren.
- Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist die Erdbeeren eintunken, so dass oben noch ein wenig Rot herauschaut (sieht einfach besser aus). Die Erdbeeren abtropfen lassen und auf einen Teller oder ein Tablett setzen.
- Die restliche Schokolade nacheinander in Einweg-Spritzbeutel geben und diese unten ein wenig abschneiden.
- Nun die Erdbeeren mit der Schokolade dekorieren. Am besten füllt Ihr den zweiten Spritzbeutel erst wenn ihr mit der ersten Schokoladendeko fertig seid.
- Die Schoko-Erdbeeren nun zum Abkühlen etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Kalt genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schoko-erdbeeren/>