

Schokoladen Erdbeeren



- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Eine köstliche Art, frische Erdbeeren zu geniessen

Zutaten

- 500 g frische vollreife Erdbeeren
- 200 g Puderzucker
- 1 Tl Grand Marnier
- 2 El Zitronensaft
- 150 g schwarze Edelschokolade
- 1/2 El Butter
- Pralinen - Kapseln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeeren mit der Blüte unter fließendem Wasser abspülen und gut auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Den Puderzucker mit dem Grand Marnier und dem Zitronensaft verrühren, zu einer glatten, dickflüssigen Glasur mischen.

Schritt3

Die Schokolade mit der Butter auf einem heißen Wasserbad zerlaufen lassen, danach etwa abkühlen, dickflüssiger werden lassen.

Schritt4

Nunmehr die Erdbeeren zunächst nur zu 2/3 in die Zitronen - Grand Marnier Glasur tauchen. Auf Backpapier oder einem Küchengitter ablaufen, antrocknen lassen.

Schritt5

Danach so in die Schokolade tauchen, dass ein kleiner, weißer Rand erkennbar wird.

Schritt6

Danach in Pralinen - Kapseln kühl stellen und recht schnell verzehren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** erdbeeren, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-erdbeeren/>