

**Sarah Gierig**  
**Schokolierete Erdbeeren**

**Freitag, 21. Mai 2021**  
**Rezept für ca. 20 Stück**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Süßes**

**Zutaten:**

500 g große Erdbeeren  
200 g Zartbitterkuvertüre  
1 TL Pfefferminzöl, zum Kochen geeignet (bitte **kein** Minzöl für kosmetische Zwecke verwenden!)  
etwas kleine Zuckerherzen, Zuckerperlen oder fein gehackte Pistazien zum Garnieren

**Zubereitung:**

1. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen. Die grünen Kelchblättchen nach Belieben entfernen oder an den Früchten belassen.
2. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren. Minzöl unter die flüssige Schokolade rühren.

**Hinweis zum Temperieren:** Damit Kuvertüre einen schönen Glanz und eine feine Struktur erhält, muss man sie für die Verarbeitung temperieren. Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre 3 Temperaturzyklen. Zuerst wird die gehackte Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad geschmolzen und auf ca. 40-50 Grad erhitzt. Dann muss sie auf ca. 26-28 Grad abgekühlt werden. Dazu die Schüssel vom Wasserbad nehmen und Kuvertüre kalt rühren. Kuvertüre abschließend wieder auf eine Verarbeitungstemperatur von 29-32 Grad erwärmen.

3. Die Erdbeeren in die flüssige Kuvertüre eintauchen, gut abtropfen lassen und anschließend auf Backpapier setzen.
4. Solange die Kuvertüre noch leicht flüssig ist, die Erdbeeren z.B. mit Zuckerherzen, -perlen oder Pistazien bestreuen und verzieren.
5. Kuvertüre vollständig antrocknen lassen, dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Pro Stück: 60 kcal / 245 kJ  
6 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 3,5 g Fett

**Erdbeer-Dessertspieße mit Pistazienmarzipan  
und Schokolade**

**Rezept für ca. 10 Spieße**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Süßes**

**Zutaten:**

35 g Pistazienkerne, geschält und ungesalzen  
200 g Marzipanrohmasse  
5 ml Rosenwasser (z. B. aus dem Backshop oder der Apotheke)  
20 g Puderzucker

500 g große Erdbeeren  
200 g Zartbitterkuvertüre  
einige kleine Holzspieße

**Zubereitung:**

1. Für den Pistazienmarzipan die Pistazien grob hacken und im Mixer fein mahlen (oder von Hand sehr fein hacken).
2. Marzipan, gemahlene Pistazien und Rosenwasser in eine Schüssel geben, den Puderzucker darüber sieben, alles gut miteinander verkneten.
3. Die Masse zu zwei Rollen von ca. 2,5 – 3 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.
4. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die grünen Kelchblättchen entfernen. Erdbeeren in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.  
Tipp: Die Abschnitte der Erdbeeren einfach so naschen oder unter Naturjoghurt mischen und genießen.
5. Marzipanrollen auswickeln und in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden oder Marzipan etwa 7 mm dick ausrollen und Scheibchen ausstechen. Die Scheiben sollten in etwa den gleichen Durchmesser wie die Erdbeerscheiben haben.
6. Abwechselnd Erdbeer- und Marzipanscheiben auf kleine Holzspieße aufstecken.
7. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.  
**Hinweis zum Temperieren** Damit Kuvertüre einen schönen Glanz und eine feine Struktur erhält, sollte sie für die Verarbeitung temperieren. Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre 3 Temperaturzyklen. Zuerst wird die gehackte Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad geschmolzen und auf ca. 40-50 Grad erhitzt. Dann muss sie auf ca. 26-28 Grad abgekühlt werden. Dazu die Schüssel vom Wasserbad nehmen und Kuvertüre kalt rühren. Kuvertüre abschließend wieder auf eine Verarbeitungstemperatur von 29-32 Grad erwärmen.
8. Die Spieße zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen. Dann auf ein feinmaschiges Kuchengitter oder ein Stück Backpapier setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Pro Stück: 250 kcal / 1040 kJ  
22 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 15 g Fett