# Schokolierte Erdbeeren

## Zutaten

- ca. 500 g Erdbeeren
- je 150 g weiße und dunkle Kuvertüre (alternativ: weiße Schokolade, Vollmilch-schokolade und/oder Zartbitterschokolade)
- Fruchtsaft (z.B. Himbeere, Waldmeister) oder Lebensmittelfarbe
- verschiedene Zuckerperlen, bunte Streusel, Kokosflocken ...

## Zubereitung

Die Kuvertüre/Schokolade getrennt klein hacken und jeweils einzeln über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, flüssige Schokolade in kleine, tiefe Schälchen geben und leicht abkühlen lassen.

Einen Teil der weißen Schokolade mit Fruchtsaft oder Lebensmittelfarbe einfärben.

Erdbeeren mit Stil vorsichtig waschen und trocken tupfen. Erdbeeren am Grün festhalten und in die bunte, weiße oder dunkle Schokolade tauchen. Kurz abtropfen lassen.

Anschließend mit buntem Zuckerwerk garnieren oder mit Schokofäden überziehen. Dazu die mit Schokolade überzogenen Erdbeeren auf einem Kuchengitter gut trocknen lassen und die übrig gebliebene Kuvertüre/Schokolade je Farbe in kleine Spritzbeutel (kleine Öffnung) geben. Dünne Fäden auf die schokolierten Früchte ziehen.

Schokolade fest werden lassen und ggf. kühl stellen.

## Tipp

Zuerst die weiße Schokolade schmelzen, dann Vollmilchschokolade und zum Schluss Zartbitterschokolade, da die weiße Schokolade am längsten flüssig bleibt.

Einen leicht marmorierenden Effekt erhalten Sie, wenn Sie z.B. etwas weiße Kuvertüre in die dunkle Kuvertüre gießen (und umgekehrt). Nicht umrühren und die Erdbeeren hineintauchen.

*Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre Allianz.*