



2

Erdbeer-Konfekt

Zutaten

400 g feine Schokolade
nach Wahl
16 Sander Erdbeeren
möglichst gleich groß

Zum Bestreuen & Dekorieren:
Krokant*
Liebesperlen
Pistazien
Rosa Pfeffer etc.

* Für Kokos-Krokant:

50 g Kokosraspel
2 EL Zucker

* Für Mandel-Krokant:

50 g gehackte Mandeln
2 EL Zucker
1 TL Butter

*Kleine Papierförmchen
eignen sich ganz schön
zum Anrichten.*

Zubereitung für 4 Personen

Die Schokolade im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Für die Schokolade einen sehr kleinen Topf verwenden.

Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Die Früchte am Grün festhalten und nacheinander zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen. Auf Teller legen, sofort beliebig bestreuen und dekorieren. Bis zum Verzehr im Kühlschrank kalt stellen.

Das Krokant sollte man als erstes vorbereiten. Für das Kokos-Krokant eine kleine Pfanne mit ein paar Tropfen neutralem Öl erhitzen. Die Kokosraspel und den Zucker darin mischen. Für das Mandelkrokant allerdings etwas Butter dazugeben.

Unter stetem Rühren jeweils golden karamellisieren und sofort aus der Pfanne auf einen Teller geben. Auskühlen lassen.

Guten Appetit!