OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeerspiesse-mit-schokoglasur

Erdbeerspieße mit Schokoglasur

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Erdbeeren,
einige Tropfen Zitronensaft,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 bis 2 EL Zucker,
2 Tafeln Vollmilchschokolade,
½ Glas Nutella,
1 Päckchen weiße Schokoladenglasur.

Zubereitung:

Die Erdbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Vanillezucker und Zucker bestreuen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Vollmilchschokolade mit Nutella in einem Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Dann die Erdbeeren darin wenden, herausnehmen, trocknen lassen und nochmals durch die Schokolade ziehen, erkalten lassen und auf Spieße stecken. Die weiße Schokoladenglasur mit einem Spritzbeutel auf die Schokoladenerdbeeren auftragen, trocknen lassen, anrichten und servieren.