

## 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 Küchenkrepp 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/>