

Für alle, die sich die Schokoportion wochentags aufgespart haben, um sie am Wochenende zu genießen, bietet sich diese fruchtige Schokoladenkreation (für einen Tag) an:

Schokofrüchtchen

200 g frische Früchte der Jahreszeit wie Erdbeeren, Pfirsiche, saftige Äpfel oder gut reife Birnen, Orangen oder auch Honigmelone | 80 g hochwertige Kuvertüre, etwa von der Firma Zotter
20 g gehackte Mandeln | 2 Zahnstocher zum Eintauchen

- Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen und gut abtropfen lassen. Kleinere Erdbeeren ganz lassen, größere halbieren. Birnen und Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und schälen. Pfirsiche halbieren, Kerne entfernen und die Haut abziehen. Orangen schälen und in Spalten teilen. Melone schälen und Kerne entfernen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Orangen und Melonen in mundgerechte Stücke schneiden.
- Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei zwischendurch umrühren. Vorsicht, es darf dabei kein Wasser in die Schokoladenmasse gelangen.
- Mandelsplitter auf einen Teller geben. Jedes Fruchtstück mit dem Zahnstocher aufspießen und etwa 3 Millimeter in die Kuvertüre tauchen, dann die Schokoladenseite mit ein paar Mandelsplittern bestreuen und Fruchtstück mithilfe des zweiten Zahnstochers zum Trocknen auf einem Teller ablegen.
- Wenn alle Fruchtstücke mit Schoko glasiert sind, gemütlich auf die Couch setzen und Stück für Stück genießen!





*Wochenende
mit Kuvertüre*