

SCHOKO-ZWETSCHGEN

(Getrocknete Zwetschgen mit Schokolade Überzug)

Rezept von
Ludwig Schuker

Zutaten

Getrocknete Zwetschgen

Vollmilch Schokolade
Zartbitter Schokolade
oder Weisse Back-Schokolade

etwas Bratenfett (z.B. Biskin)



Zubereitung



Schokolade im Topf mit etwas Bratenfett erhitzen und Schokolade flüssig aufrühren.

getrocknete Früchte in das flüssige Schokoladen-Bad eintauchen und auf einem Back-Papier (kein Back-Blech) trocknen lassen.

Um den Aushärtungsvorgang der Schokolade zu beschleunigen , können die Schoko-Früchte auch in den Kühlschrank gelegt werden.



Aufbewahren

Fertiges Produkt trocken und kühl aufbewahren.

Tipp

Probieren Sie es mal mit anderen getrockneten Früchten aus, z.B. mit Apfelingeln oder Birnenschnitzen



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.