

Erdbeer-Spiesschen

Dessert für 4 Personen



Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Schokolade, hell oder dunkel
- ein paar Haselnüsse
- ein Esslöffel Pistazien gehackt
- Grillspiesschen aus Holz

Zubereitung

Die Erdbeeren samt dem grünen Stielansatz vorsichtig waschen und auf einem Kuchengitter gut abtropfen lassen.

Die ganzen Haselnüsse in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe rösten; dabei die Pfanne immer wieder etwas bewegen. Dies dauert bei mittlerer Hitze ungefähr vier Minuten. Vorsicht: Nüsse verbrennen sehr schnell! Nun die Nüsse auf einem grossen Brett grob hacken. Die Pistazien und die gehackten Nüsse in ein kleines Schälchen oder in einen Suppenteller geben.

Die Schokolade etwas zerkleinern. Das geht am besten, wenn man diese noch verpackt in Stücke bricht. Nun in einer kleineren Pfanne rund 5 cm Wasser erwärmen. Temperatur reduzieren. Eine etwas grössere Schüssel auf den Pfannenrand stellen. Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Nun die Schokolade in die Schüssel geben. Eventuell kurz mit einem Pfannendeckel abdecken und die Schokolade so **über** dem sogenannten Wasserbad schmelzen. Eventuell mit einem Spachtel die Schokolademasse wenig bewegen.

Auf dem Arbeitsplatz ein Backtrennpapier auslegen. Falls das Papier zu «lebendig» ist, einfach ein paar Wassertropfen zwischen Papier und Untergrund spritzen. Nun eine Erdbeere am grünen Schopf halten und die Spitze kurz in die flüssige Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen und sofort in den gehackten Nüssen oder den Pistazien wenden. Auf das Backtrennpapier zum Trocknen auslegen. Dies dauert nur wenige Minuten. Nun eine Erdbeere nach der anderen abwechslungsweise auf die Holzgrillspiesschen stecken und auf einer Platte oder einem grossen Teller anrichten.

Rezept für Schnitz&Schwatz
entwickelt von
Brigitte Graf-Herde, Seon
www.kochenundmehr.ch

kochen&mehr