

# Pokéball Erdbeer-Snack

## Zutaten:

- 400 g Erdbeeren
- 100 g weißes Candy Melt
- 50 g Schokolade (Zartbitter)
- 1 TL Kokosfett oder anderes Öl
- Schwarze Lebensmittelpaste
- Zuckeraugen

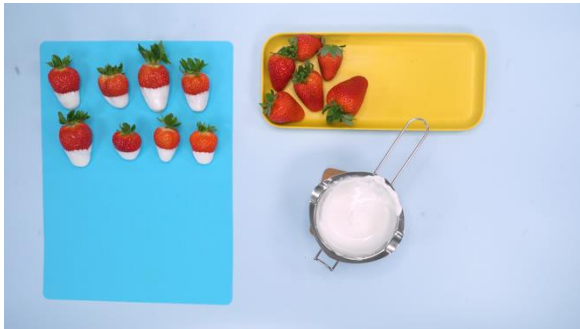


## Candy Melt schmelzen

Das weiße Candy Melt über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Wenn du kein Candy Melt hast, dann kannst du auch weiße Schokolade verwenden.



Die gewaschenen Erdbeeren in das Candy Melt tauchen, sodass ca. die Hälfte der Erdbeere mit Candy Melt bedeckt ist. Halte die Erdbeere dabei am Strunk fest.



Lege die Erdbeere zum Aushärten auf eine Unterlage. Wiederhole das mit allen Erdbeeren.

TIPP: Streiche das überschüssige Candy Melt am Rand ab, bevor du die Erdbeeren ablegst.



### Schwarze Schokolade

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Einen Teelöffel Kokosfett oder ein anderes Fett oder Öl unterrühren. Die Schokolade mit schwarzer Lebensmittelpaste einfärben.



Die schwarze Schokolade in einen Spritzbeutel füllen und zuknoten.



Die Spitze des Spritzbeutels abschneiden. Die Öffnung sollte nicht zu groß sein.

TIPP: Fange am besten klein an. Teste die Strichdicke und vergrößere sonst die Öffnung.



## Erdbeeren dekorieren

Umrande die Erdbeere mit der schwarzen Schokolade an der weißen Außenlinie.



Spritze einen Punkt in die Mitte auf.



Drehe ein Zuckerauge um und drücke es vorsichtig auf den Schokoladenpunkt. Dabei sollte die Schokolade am Rand herausquellen und ein schwarzer Rand entstehen.



Die Erdbeere-Pokébälle sollten einmal durchgekühlt werden, sodass die Schokolade hart wird.



Wenn du möchtest, kannst du den Erdbeerstrunk auch abschneiden.



Gut gemacht!  
Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!