

# Süße Versuchung - frische Erdbeeren als Eierlikörgefüllte Pralinen

## Zutaten

20 große Erdbeeren (ca. 250 g)  
60 g dunkle Kuvertüre  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Erdbeeren waschen, Stiel abschneiden (zur Seite legen) und oben in die Erdbeere ein Loch ausstechen (oberen Bereich des Ausstiches als Kappe behalten).  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die ausgehöhlte Erdbeere füllen, Kappe vorsichtig auf die Füllung legen (wichtig für den Kuvertürenverschluss). Kuvertüre schmelzen, mit einem Löffel über die Kappe und den oberen Bereich der Erdbeere laufen lassen und kalt stellen.

## Leser-Tipp

Die Erdbeeren lassen sich in Eierbechern fixieren, so dass der Eierlikör nicht ausläuft und die Kuvertüre im Kühlschrank härten kann. Den Stielansatz direkt in die flüssige Kuvertüre der Erdbeere setzen, dann hat man nach dem Aushärten einen Griff und bekommt keine Schokoladenfinger.

[Link zum Rezept: Süße Versuchung - frische Erdbeeren als Eierlikörgefüllte Pralinen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)