

Erdbeer-Bites

Das ist sozusagen meine Resteverwertung ☺ . Ihr erhaltet aus diesem Rezept ca. 16 Bites. Und die sind gekühlt sowas von lecker und superschnell gemacht!!

Zutaten:

300g Biskuitbrösel

200g Buttercreme oder Frischkäse (hier ggf. noch etwas Zucker nach Geschmack dazugeben)

Ca. 100g frische Erdbeeren

Schokoglasur Vollmilch

50g weiße Schokolade



Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und in nicht allzu große Stücke schneiden. Den Biskuit- oder Rührteigboden (ich verwende hier übrig gebliebenen Böden oder abgeschnittene Deckel der Biskuitböden) zerkrümeln. Die Buttercreme (Frischkäse m. Zucker gemischt) unter die Brösel kneten. Nehmt hier ruhig die Hände. Es sollte alles gut verbunden sein, sodass wir schöne Kugeln daraus formen können. Er sollte also auf keinen Fall krümelig sein. Dann jeweils 30g Masse (ich hab's abgewogen☺) zu einer Kugel formen, eine Mulde hineindrücken und ein bis zwei Stückchen der Erdbeeren hineingeben. Nicht zu viele, da sonst die Kugel nicht mehr geschlossen werden kann.



So verfahren wir mit der gesamten Masse und stellen die Bites nun für 30 Minuten kalt, damit sie etwas stabiler werden.

Vollmilch Glasur schmelzen. Nach der Kühlzeit werden unsere Bites in die geschmolzene Vollmilch-Glasur getaucht. Nehmt Euch hier eine Gabel zur Hilfe und lasst sie gut abtropfen. Legt sie auf ein Backpapier und lasst sie trocken. Das geht sehr schnell. Schmelzt die weiße Schokolade und verzieht damit die Bites nach Eurem Gefallen.

Dann erneut kühlen und genießen!!

Gutes Gelingen