



## Frittierte Schokoeier

### Zutaten:

10 Schoko-Eier  
1 Zitrone  
200 gr. Erdbeeren  
3 Eier  
4 EL Mehl, 4 EL Paniermehl  
2 EL Zucker  
100 ml Milch  
1 TL Kartoffelstärke (Mondamin)  
Vanille  
250 ml Sahne  
Minze



### Zubereitung:

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Bei Bedarf Wasser hinzugeben. Schoko-Eier in Mehl mischen. Dann in dem gerührten Ei und anschließend im Paniermehl wälzen. Für eine weitere Schicht die Schoko-Eier nochmal in die Rührflüssigkeit und in das Paniermehl geben. Darauf acht geben, dass die Panade großzügig auftragen ist. Bei Bedarf auch ein drittes Mal panieren. Und für 30-45 Minuten in den Gefrierschrank legen. Erdbeeren zerschneiden und mit Zucker und Zitronensaft vorbereiten und durchrühren.

Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelb mit Kartoffelstärke und Vanilleextrakt sowie Zucker verrühren. Sobald die Milch gekocht hat, die Stärke-Mischung dazu rühren, bis die Soße eingedickt ist. Schokoeier für wenige Minuten im Frittierfett frittieren, bis sie leicht braun und knusprig aussehen. Erdbeeren als erstes auf dem Dessert-Teller verteilen. Vanillesoße drumherum gießen. Schokoladen-Eier auf die Erdbeeren legen und bei Bedarf mit Minze garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit! :)



**FRANKEN  
FERNSEHEN**