



APRILSCHERZ FISH&CHIPS



Für 4 Personen

ZUTATEN

150g weiße Schokolade
100g zerdrückte Cornflakes
4 knusprige Schokoriegel
2 gekaufte Madeira Kuchen (je 300g-350g)
4 EL geschmolzene Butter

Für die rote Sauce:

5 EL Erdbeersauce für Eis (oder Erdbeermarmelade)
1 TL Sahne
Einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

Weißer Schokolade in Stücke brechen. In einer Pfanne auf dem Induktionsfeld (Stufe 2) schmelzen. In eine flache Schale geben und fünf Minuten abkühlen lassen.

Cornflakes flach auf einem großen Teller ausbreiten. Den ersten Schokoriegel erst in die weiße Schokolade tauchen, bis er völlig umhüllt ist. In den zerdrückten Cornflakes rollen, bis alle Seiten mit der „Panade“ bedeckt sind. Alle anderen Schokoriegel ebenfalls „panieren“.

Backofen auf 275°C Grillstufe erhitzen. Beide Madeira Kuchen in dünne Scheiben schneiden und mit einem wellenförmigen Kartoffelschneider daraus Pommes Frites schneiden. Die „Pommes“ flach auf ein Backblech legen und mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen. 1-2 Minuten grillen, dann umdrehen und im Backofen lassen, bis sie hellbraun werden. Vorsicht: sie verbrennen sehr schnell.

Alles auf einem Teller anrichten und servieren.

Tipp: Wer „Ketchup“ dazu möchte: Erdbeersauce mit Sahne und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe mischen und einen Klecks auf den Teller geben.