

Fruchtspieße mit Schokoglasur



Das Obst in mundgerechte aber auf keinen Fall in verschiedener Reihenfolge auf die Spieße stecken. Es sollte jedoch an einem Ende genug Platz sein, um sie noch gut halten zu können. Die Kuvertüre nach Packungsanweisung erhitzen.

Die Fruchtspieße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sie dort mit der Schokolade übergießen. Das erfordert etwas Gefühl, dass genug Schokolade für alle Spieße da ist. Sollten nicht alle Spieße auf das Blech passen, am besten ein zweites nehmen. Die Spieße auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Verzehr im Kühlschrank lagern. Auf Party sind sie besonders beliebt wegen ihrer Frische. Möglich sind Varianten mit anderer Schokolade. Die müsste dann kleingeraspelt und im Topf geschmolzen werden.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 1 Portionen:

Banane(n)
Erdbeeren
Äpfel
Ananas
Birne(n)
Kuvertüre