

Schokofrüchte zum Dippen für Kinder

etwa 6 Portionen

Zutaten:

etwa 500 g gemischtes Obst , z. B. Erdbeeren,
Kiwis, Bananen, Äpfel, Birnen oder aus der
Dose, z. B. Pfirsiche, Ananas, Aprikosen
etwas Zitronensaft
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2.** Wasche und putze das frische Obst (evtl. schälen) und schneide es möglichst in lange oder "Dip-gerechte" Stücke.
- 3.** Bepinsel die Äpfel, Birnen und Bananen mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden. Lasse die Dosenfrüchte **sehr gut** abtropfen und tupfe alle Früchte evtl. mit Küchenpapier etwas trocken.
- 4.** Hacke die beiden Kuvertüren in grobe Stücke und lasse sie getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
- 5.** Tauche die Fruchtstücke jeweils zur Hälfte (oder ganz) in Kuvertüre und lasse sie auf einem Pralinengitter oder einem Stück Backpapier fest werden.
- 6.** Richte die Früchte auf Tellern dekorativ an und serviere zum Dippen Crème Double und Crème fraîche dazu.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 28 g, Kh: 32 g, kJ: 1.649, kcal: 398



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Zum leichteren Dippen kannst du bunte Cocktail- oder Holzspießchen zu den Früchten stellen oder direkt darauf stecken.