




# Fruchtspieße auf Kuchenscheiben

Verschiedene Früchte mit Schokolade auf kleinen Marmorkuchen-Scheiben

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)  
etwa 150 g Weintrauben  
3 Aprikosen  
2 Bananen , etwa 400 g  
1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Marmorkuchen

### Außerdem:

12 Holzspieße

## 1 Vorbereiten:

Kuchenglasur im Becher nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Aprikosen waschen und vierteln. 12 Weintrauben waschen und gut abtropfen lassen. Jede Banane in 6 gleich große Scheiben schneiden. Die kleinen Kuchen in jeweils 3 gleich große Stücke schneiden.

## 2 Zubereiten:

Weintrauben und Bananenscheiben nacheinander in die Glasur tauchen, mit Hilfe einer Gabel entnehmen, gut abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Die Glasur fest werden lassen. Früchte und Kuchen nacheinander auf einen Holzspieß stecken. Die Spieße nach Belieben in Papierbackförmchen anrichten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Früchte beliebig austauschen. Achten Sie dabei darauf, dass der Spieß nicht zu schwer wird.
- Statt Marmorkuchen können Sie auch kleine Zitronenkuchen verwenden.