



Fruchtspieße mit Vitalis-Crunch

Verschiedene Früchte mit Schokolade und Vitalis Knusper-Schoko feinherb.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
etwa 12 Weintrauben
1 Mango (etwa 400 g)
1 kleine Ananas (Babyananas)
150 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli Schoko feinherb

Außerdem:

12 Holzspieße

Wie mache ich Fruchtspieße mit Crunch?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre fix mit dem Öl nach Packungsanleitung schmelzen. Weintrauben waschen und gut abtrocknen. Mango schälen und in 12 gleich große Schnitze schneiden, diese halbieren. Ananas schälen, Strunk entfernen, längs vierteln und jeweils in 3 gleich große Stücke schneiden. Vitalis in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller etwas zerbröseln.

2 Zubereiten:

Weintrauben und Ananasstücke nacheinander in die Kuvertüre-Öl-Mischung tauchen, mit Hilfe einer Gabel entnehmen, gut abtropfen lassen und in dem Vitalis wälzen. Früchte auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Den Knuspermantel fest werden lassen. Früchte nacheinander auf Holzspieße stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Früchte beliebig austauschen. Achten Sie dabei darauf, dass der Spieß nicht zu schwer wird.