




# Kuchenspieße mit Obst

Mini-Küchlein werden knusprig gebacken und mit Obst auf Spieße gesteckt

8 - 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 EL Dr. Oetker gehackte Mandeln  
etwa 200 g frisches Obst , z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Nektarinen  
1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen  
1 EL Butterschmalz

### Soße:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
etwa ½ Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (125 ml)

### Außerdem:

8 - 12 Holzspieße oder Metallspieße, etwa 15 cm lang

## 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Obst waschen und putzen und je nach Größe halbieren, in Spalten oder Stücke schneiden.

## 2 Soße:

Crème fraîche mit Vanille-Soße verrühren.

## 3 Zubereiten:

Jeden kleinen Kuchen in etwa 4 Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kuchenscheiben darin **kurz** von beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Kuchenscheiben und Obst auf Spieße stecken.

## 4 Kuchenspieße mit der Soße und den Mandeln anrichten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Bei Verwendung des großen Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen diesen in mehrere Scheiben schneiden. Diese grillen und die Scheiben mit Obst, Soße und Mandeln anrichten.
- Die Kuchenspieße schmecken warm oder kalt.

