

Schoko-Früchte-Spieße für Kinder

Apfel, Banane, Birne und Traube als fruchtige Spieße umhüllt von leckerer Schokolade.

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Zutaten:

1 roter Apfel (etwa 125 g)

1 reife Birne (etwa 150 g)

100 g kernlose grüne Weintrauben

2 reife Bananen (etwa 200 g)

etwa 300 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter oder Vollmilch

Dr. Oetker Zuckerstreusel, Dekor-

Konfetti, Zuckerperlen

25 g weiße Schokolade

Außerdem:

15 Holzspieße

Wie mache ich Schoko-Früchte-Spieße für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech oder Brett mit Backpapier.

2 Zubereiten:

Wasche Apfel, Birne und Weintrauben und tupfe sie trocken. Achtele Apfel und Birne und schneide sie in mundgerechte Stücke. Schäle die Bananen und schneide sie in etwa 2 cm dicke Scheiben. Stecke die Obststücke auf die Spieße (Abb. 1) und lege sie auf das Backpapier.



- 3 Schmelze Kuvertüre fix nach Packungsanleitung und bestreibe das Obst mit Hilfe eines Pinsels damit (Abb. 2). Lege die Spieße auf das Backpapier und bestreue sie mit Streuseln, Konfetti oder Zuckerperlen.



- 4 **Verzieren:**
Gib die weiße Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn gut und schmelze die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze. Schneide eine kleine Ecke ab und sprengle die Schokolade über die Spieße (Abb. 3). Lass die Kuvertüre fest werden.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Früchte-Spieße können max. 2 Tage im Voraus gemacht werden.