

Fruchtspieße



Zutaten für 4 Personen:

Obst der Saison, z. B. 100 g helle kernlose Weintrauben
1 süßer Apfel
1 Banane
250 g Erdbeeren
1 Zitrone
Kuvertüre
Puderzucker
4 Holzspieße

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Das Obst gründlich waschen.
Die Zitrone auspressen. Die Weintrauben vom Stiel entfernen. Die Erdbeeren putzen.

Die Äpfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. In den Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden.
Die Banane aus der Schale pellen und in Scheiben schneiden, ebenfalls in den Zitronensaft geben.

Das Obst bunt gemischt auf Holzspieße spießen und auf ein Papier dicht nebeneinanderlegen. Die flüssige Kuvertüre über die Spieße gießen und fest werden lassen.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde