

# „Do it Yourself“ Donnerstag



## Schoko-Obst-Spieße

So mag garantiert jeder Obst.....

### Zutaten für 2 Personen

- 1 Banane
- 1 Apfel
- 1 Kiwi
- 2 RingeAnanas
- Erdbeeren
- alles an Obst, was ihr mögt
- 1 Tafel Schokolade
- Holzspieße



### Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das heißt, ihr brecht die Schokolade in Stücke und gebt diese in eine kleine Rührschüssel. Die stellt ihr in einen größeren Topf, in den ihr etwas Wasser gebt. Bitte nur bis zur halben Höhe von der Schokoschüssel Wasser geben, damit kein Wasser in die kleine Schokoschüssel hinein schwappen kann. Wasser verträgt die Schokolade nicht. Den Topf mit dem Wasser erhitzt ihr auf dem Herd und durch das heiße Wasser schmilzt die Schokolade in der kleinen Schüssel, brennt aber nicht an :) Ihr müsst sie bitte auch umrühren und auch dann darauf achten, dass das Wasser nicht in die Schokolade spritz. Dunkle Schokolade wird besser flüssig als Milchschokolade. Milchschokolade kann ein bisschen klumpen und lässt sich nicht so schön über das Obst verteilen.
2. Obst waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese auf die Spieße stecken und nebeneinander auf einen Teller oder eine Platte legen. Jetzt mit einem Löffel die flüssige Schokolade über die Spießeträufeln, so viel und so dick wie ihr es mögt, abkühlen lassen und essen.

