

„Do it Yourself“ Donnerstag



Schoko-Obst-Spieße

So mag garantiert jeder Obst.....

Zutaten für 2 Personen

- 1 Banane
- 1 Apfel
- 1 Kiwi
- 2 Ringe Ananas
- Erdbeeren
- alles an Obst, was ihr mögt
- 1 Tafel Schokolade
- Holzpieße



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 spritzt. Dunkle Schokolade wird besser flüssig als Milkschokolade. Milkschokolade 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 Spieße träufeln, so viel und so dick wie ihr es mögt, abkühlen lassen und essen.

