

Bunte, leckere und gesunde Obst-Spieße

Das brauchst Du dazu:

- Obst Deiner Wahl: Apfel, Birne, Banane
- Plätzchen-Ausstechformen zum Beispiel Stern oder Herz
- Schokoladen-Glasur nach Deinem Geschmack: Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade
- bunte Zuckerstreusel oder Perlen
- Schaschlik-Spieße oder etwas breitere Eis-Spieße aus Holz
- eine breite Tasse oder eine geeignete Schüssel für die flüssige Schokolade
- ein hohes Glas, um die Spieße zum Trocknen rein zu stellen



Und so wird's gemacht:

1. Hände waschen.
2. Obst waschen.
3. Obst in dicke Scheiben schneiden.
4. Parallel dazu bereitet Deine Mama oder Dein Papa die Schokoladen-Glasur vor, so dass sie rechtzeitig geschmolzen ist.
5. Nun kannst Du die Obstscheiben in der Mitte vorsichtig ausstechen und anschließend mit Hilfe Deiner Eltern auf einen Spieß auf piksen.



6. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, kannst Du sie in eine breite Tasse oder eine kleine Schüssel füllen.
7. Und nun geht's los: Nimm die Spieße und tauche sie in die flüssige Schokolade.
8. Zum Trocknen stellst Du sie am besten in ein hohes Glas
9. Und kurz bevor die Schokolade fest wird kannst Du sie noch mit bunten Zuckerstreusel dekorieren.



Und hier haben wir noch einen Vorschlag für leckere Bananenspieße.



Lass es Dir gut schmecken und vielleicht kannst Du uns ja ein Foto von Deinen leckeren Spießen schicken?