

Rezept für Schokofrüchte



Ihr braucht:

- Schokolade
- Obst eurer Wahl
- Schaschlik-Spieße
- Optional: Dinge zum Dekorieren
z.B.: Streusel

1.

Zuerst müsst ihr euer Obst auf eure Schaschlik-Spieße spießen.



2.

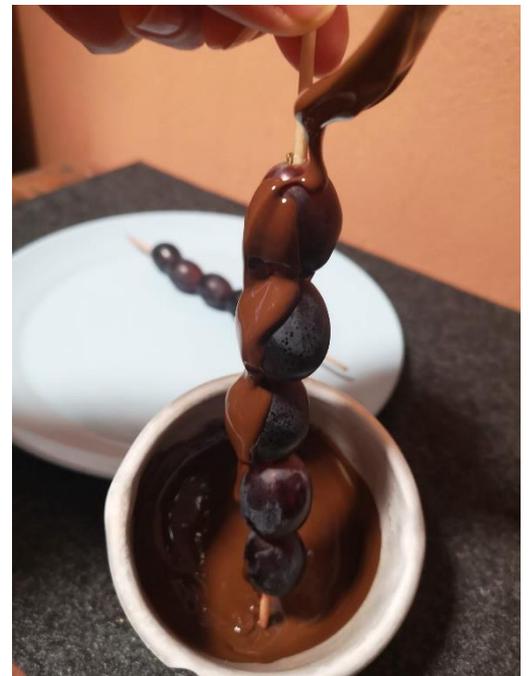
Nun könnt ihr eure Schokolade schmelzen. Das geht zum Beispiel in einem Wasserbad.

Tipp: Gebt einen Schluck Öl zu der Schokolade hinzu, damit die Schokolade flüssiger wird.



4.

Verteilt die Schokolade mit Hilfe eines Löffels rund um euer Obst. Achtet dabei darauf, dass die Schokoladenschicht nicht zu dick wird!



5.

Schließlich könnt ihr eure Spieße noch dekorieren und sie dann zum trocknen stehen lassen. Noch schneller geht es im Kühlschrank oder sogar Gefrierschrank.

Wenn die Spieße getrocknet sind, könnt ihr sie auch schon genießen. Ich hoffe sie schmecken euch und ihr könnt euch so wenigstens ein kleines bisschen Mathaisemarkt-Feeling nach Hause holen.

Guten Appetit!