

Lecker, Obstspieße!

Mit oder ohne Schokolade?



Du kannst jedes Obst dafür verwenden? Schau mal in eure Obstschale.



Bevor du beginnst:

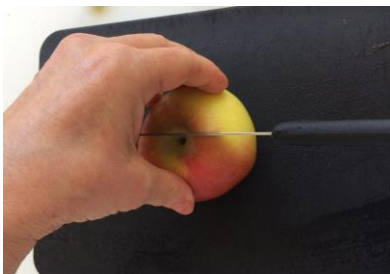
- Wasche dir gründlich die Hände!
- Wasche das Obst gründlich.
- Schäle das Obst wenn nötig.
- Zieh dir eine Schürze an wie die Profis.
- Bereite deinen Arbeitsplatz vor:
Schneidbrett, Schüsseln, Messer, Obst, Holzspieße



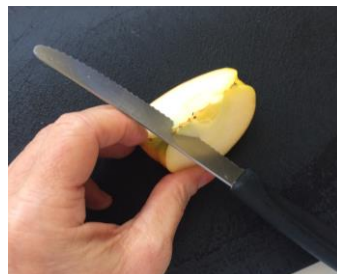
Jetzt kannst du los legen:

- Schneide das Obst in mundgerechte Stücke.

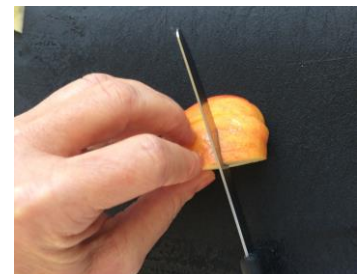
So schneiden Profis:



Tunnelgriff



Schneide immer zum Brett!



Krallengriff

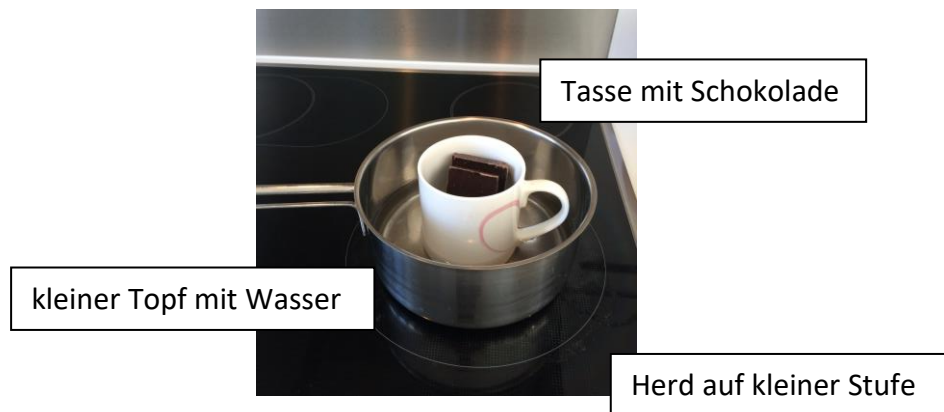
- Achte darauf, dass das Obststück gut auf dem Brett liegt und nicht wegkippt.

- Stecke die Obststückchen abwechselnd auf den Holzspieß. **Fertig!**

Oder...

...möchtest du deine Obstspieße noch mit Schokolade verzieren?

- Dafür musst du die Schokolade (Blockschokolade oder Kuvertüre) im Wasserbad schmelzen.



- Verteile die flüssige Schokolade mit einem Löffel dünn auf dem Obst.



GUTEN APPETIT!