

Rezept

Gegrillte Obstspieße

Ein Rezept von Gegrillte Obstspieße, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Süßkirschen	250 g Erdbeeren
2 Äpfel (z. B. Elstar)	1 Banane
Saft von ½ Zitrone	2 EL Honig
4 EL Sahne	6 Schaschlikspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Spieße | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Kirschen, Erdbeeren und Äpfel waschen. Kirschen entstielen. Erdbeeren entkelchen. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Banane schälen. Äpfel und Banane in mundgerechte Stücke schneiden. (Alternative Obstsorten ebenfalls waschen und ggf. in mundgerechte Stücke teilen.)
2. Obststücke abwechselnd auf die Spieße stecken. Zitronensaft mit Honig und Sahne verrühren und Spieße damit großzügig bestreichen, mind. 30 Min. marinieren lassen.
3. Inzwischen den Holzkohlen- oder Backofengrill anheizen. Obstspieße in Alugrillschalen setzen und auf dem Grill 2 - 3 Min. von beiden Seiten grillen. (Oder unter dem Backofengrill garen.) Dazu passt Vanilleeis.