

Rezept

Schokofrüchte am Spiess

Ein Rezept von Schokofrüchte am Spiess, am 17.06.2026

Zutaten

ca. 2 kg frisches Obst der Saison (z. B. Erdbeeren, Bananen, Äpfel, Birnen, Mandarinen, Ananas)

bunte Zuckerperlen

Kokosnussflocken

200 g Zartbitterschokolade

200 g weiße Schokolade

Zahnstocher

Krokant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Naschkatzen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Obst in Scheiben oder Würfel schneiden. Erdbeeren ganz lassen, Mandarinen in Spalten teilen. Die dunkle und die weiße Schokolade getrennt über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

2. Die Früchte kunterbunt auf Zahnstocher stecken und nach Belieben in die dunkle bzw. weiße flüssige Schokolade tauchen. Mit Zuckerperlen, Krokant oder Kokosflocken verzieren. Die Spieße auf Backpapier im Kühlschrank trocknen lassen.