

Rezept:
Sarah Gierig
Gefrorene Schoko-Fruchtspieße

Freitag, 22. Juli 2022
Rezept für 4 Personen

Gefrorene Schoko-Fruchtspieße

Zutaten:

2 Kiwi
2 Bananen
2 Pfirsich

200 g Schokolade

Zusätzlich: Zahnstocher und Eisstiele

1. Die Kiwis schälen und Ober- und Unterseite gerade schneiden. Jede in ca. drei dicke Scheiben schneiden.
2. Die Bananen schälen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
3. Pfirsich, schälen, entkernen, halbieren und in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
4. Mit einem spitzen, scharfen Messer die Scheiben und Würfel mit Einschnitten versehen und die Holzstiele hineinstecken.
1. Nun die Früchte nach Belieben mit Zahnstochern oder Eisstielen aufspießen.
2. Anschließend kommen die Früchte in den Froster. Darauf achten, dass die Früchte getrennt voneinander liegen.
Tipp: Backpapier verhindert das Ankleben.
3. Die Früchte können nach Belieben gefrostet werden, nach einem Tag sind die Früchte durchgefroren. Wer das zu fest findet, kann die Früchte auch etwas antauen lassen und dann genießen.
4. Die gefrosteten Früchte in bereits geschmolzene Schokolade tunken und genießen.