

## Schokoladenspieße



### EINKAUFSZETTEL

- 300g Kuvertüre (weiße -, Milch-, dunkle Schokolade)
- 1 TL Butter
- Obst nach Wahl (Bananen, Weintrauben, Ananas, Äpfel, Erdbeeren etc.)

### Verfeinerung:

- Mandelsplitter
- Kokosraspeln
- Schokolinsen
- Rosinen
- Eiswaffel

### ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erhitzen, bis die Schokolade flüssig ist.
2. Butter dazugeben und umrühren.
3. Obst in Stücke schneiden und je nach Belieben auf einen Holzspieß aufspießen.
4. Vorsichtig in Schokolade tauchen und auf einem Teller abtropfen lassen.
5. Nach Belieben verfeinern.
6. Sofort genießen oder vor dem Verzehr zum Aushärten der Schokolade in den Kühlschrank geben.

