

# Schoko- Frucht- Spieße



## Zutaten:

### Lebensmittel

Apfel  
getrocknete Mangos  
getrocknete Aprikosen  
(oder andere Früchte die euch  
schmecken)

Schokolade  
Vanillezucker  
Bunte Sträußel als Topping

### Material

Schaschlik-Spieße  
Ausstecher  
Backpapier  
Topf zum Schmelzen der Schokolade

## Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Vanillezucker dazugeben.

Apfel in Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher ausstechen. In die Schokolade tunken und auf einem gerichteten Backpapier auslegen. Mit Sträußel bestreuen und abkühlen lassen.

Wenn ihr eigene Osterhasen aus Schokolade herstellen wollt, einfach die flüssige Schokolade in ein Förmchen gießen. Bestreuen und auch hier aushärten lassen.

Guten Appetit! ☺