Schokoladen-Frucht-Spiesse

Fruchtspiesse mit Schokolade überzogen herstellen

Material

- Pappteller
- Schaschlikstäbe (Grillspiesse aus Holz)
- diverse Früchte (z.B. Bananen, Äpfel, Ananas, Erdbeeren, Orangen
- Rüstmesser
- Schneidebrett
- Schokolade
- etwas Milch
- Pfanne/Topf
- Rührkelle
- Schöpflöffel
- essbares Verziermaterial (z.B. Zuckerkugeln, Zuckerstreusel, Kokosraspeln etc.)

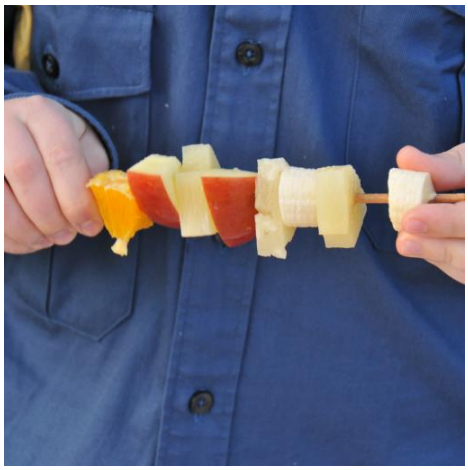
Anleitung

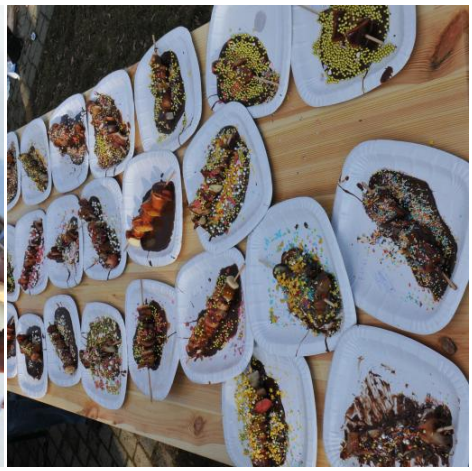
- Die Kinder können Früchte rüsten, in Stücke schneiden und nach Belieben auf einen Spiess aufstecken
- Schokolade mit etwas Milch schmelzen
- Schokolade über die Spiesse giessen
- Die Spiesse verzieren (z.B. mit Zuckerkugeln, Zuckerstreusel, Kokosraspeln etc.

Tipps

- Die Kinder etwas im Blick haben, wenn sie die Spiesse verzieren, ansonsten kann es passieren, dass sie sehr viel Zucker auf die Spiesse schütten, wie man an unseren Fotos erkennen kann;-)

Fotos





Quellen

- Fotos: Jungschar Henggart