



kochbus.de · backbus.de



## Obstspieße

### Zutaten

- Ananas 1 Stück
- Melone ½ Stück
- Bananen 6 Stück
- Weintrauben 1-2 Trauben
- Pflaumen 15 Stück
- Äpfel 5 Stück
- Erdbeeren 30 Stück
- frische Zitronenmelisse 1 Bund
- Schaschlik-Spieße ca. 30 Stück

### Zubereitung

- 1 Das Obst in Würfel schneiden (ca. 2 cm).
- 2 Ananas so Schälen, dass der obere Teil später zur Dekoration genutzt werden kann.
- 3 Weintrauben und Erdbeeren waschen/putzen.
- 4 Im Wechsel verschiedene Obststückchen aufspießen, das erste und das letzte Obststück sollte jeweils ein festes sein (Apfel, Pflaumen).
- 5 Zu den Bananen immer ein Blättchen Melisse aufspießen.

## Guten Appetit!

### Tipps für Zuhause

- Die Obstsorten können je nach Saison variieren.
- Die Obstspieße sollten so schnell, wie möglich gegessen werden.
- Warum kleben die Finger beim Zubereiten? Wenn der Saft an den Fingern getrocknet ist, bleibt der Zucker übrig. Soviel Zucker ist im Obst!