

Frucht-Schoggi Spiessli von Andreas Fluekiger

Mengen für 40 Personen

Früchte waschen, putzen und in Stücke schneiden. Am besten mundgerecht. Beerenobst und Weintrauben können je nach Grösse ganz bleiben. Zitronensaft über Apfel- und Bananenstücken verhindert, dass sie braun werden. Spiesse zurecht legen. Das Obst selbst auffädeln oder aber von den Teilnehmern auffädeln lassen. Die Kuvertüren oder Schokolade separat von einander schmelzen. Je nach Möglichkeit sollte man die Spiesse anschliessend auf ein Backblech legen und mit Kuvertüre beträufeln. Wer mag, lässt die untere Kuvertüre trocknen und nutzt die restlichen Kuvertüren zum Verzieren. Damit die Schokolade gänzlich aushärtet und das Obst sein volles Aroma entfaltet, sollten die Spiesse im Kühlschrank über einen Zeitraum von zwei Stunden gut durchziehen. Wer es lieber exotisch hat, kann sich die Spiesse auch mit Orangen, Mandarinen, Ananas, Zitronen, Kirschen, Pflaumen oder auch Ingwer bestücken. Diese Arbeiten kann man sehr gut von den Jugendlichen durchführen lassen. Nur beim Umgang mit Messern ist Vorsicht geboten.

Quelle: <http://www.kochenfuerviele.de/dessert-salate-rezepte/Frucht-Schoko-Spiesse.html>

800 g Äpfel	
8.0 Stück Bananen (Stk)	
800 g Birnen	
800 g Äpfel	
8.0 Stück Bananen (Stk)	
2 kg Kochschokolade	Kuvertüre, Dragées
4.0 cl Zitronensaft	

2000g Früchte der Saison Äpfel, Birnen, Mandarinen, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Weintrauben, Bananen

Nach Bedarf Kuvertüre oder Schokolade nach Geschmack (Vollmilch, Zartbitter oder weisse Schokolade)

Eventuell etwas Zitronensaft

Spiesse in ausreichend grosser Zahl