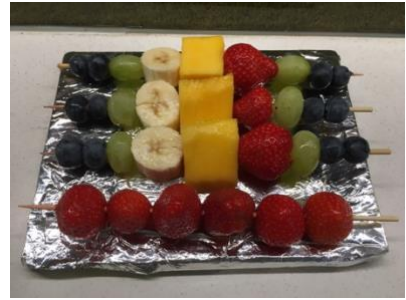


Erdbeerspieße/ Obstspieße



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	frisches, festes Obst	evtl. waschen, schälen und in schöne Stücke schneiden, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schneidebrett mit Frischhaltefolie überziehen.
200 g	Kuvertüre Vollmilch	Kuvertüre klein schneiden, Wasserbad vorbereiten und die Kuvertüre einzeln mit jeweils etwas Kokosfett schmelzen.
50 g	Kuvertüre weiß	
etwas	Kokosfett	
6-8	Holzspieße	Spieße stecken, rundherum mit Schokolade übergießen, mit weißer Kuvertüre verzieren und auf dem Schneidebrett abkühlen lassen.