

# Obstspiesse mit Stracciatella-Dip

Ergibt etwa 20 Spiesse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- Ca. 1 kg Früchte wie Bananen, Orangen, Aprikosen, Mandarinen, Kiwi, Erdbeeren, Melonen, Kirschen...
- Holzspiesse

## Dip:

- 500 g Naturjoghurt
- 500 g Magerquark
- 2 EL Honig
- 75 Schokolade
- 200 ml Schlagrahm
- etwas Zitronensaft

## Material:

- Schneidebrett und Messer
- Löffel
- Handmixer
- Holzspiesse
- Raffel

## So wird`s gemacht:

- Spiesse:
  - Früchte putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
  - Bananenstücke mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
  - Fruchtstücke auf Holzspiesse aufreihen.
- Dip:
  - Rahm steif schlagen.
  - Joghurt mit Quark und Honig verrühren.
  - Rahm darunterziehen.
  - Schokolade in feine Stücke raspeln (evtl. vorher kurz ins Gefrierfach legen).
  - Schokostückchen unter den Dip rühren und diesen zu den Fruchtspiesen servieren.
- Weitere Dipvorschläge: Geschmolzene Schokolade, Fruchtjoghurt....



[www.kindersprache.ch](http://www.kindersprache.ch)

Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern