

## FRUCHTSPIESSCHEN

### DU BRAUCHST

- 2 Aprikosen
- weiße Trauben
- 6 Erdbeeren
- einige Mandarinschnitze
- 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Zucker



4 Spießchen



15 Minuten



sehr leicht



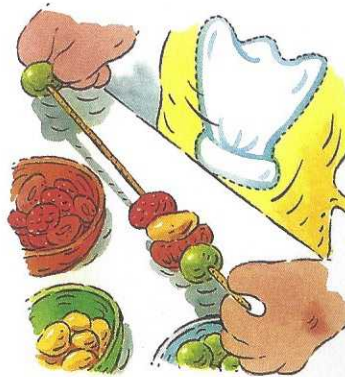
**1** Wasche die Aprikosen und entferne die Kerne (siehe Schritt 1, 2 und 3). Danach schneidest du sie in kleine Stücke.



**3** Wasche die Erdbeeren, entferne die Blätter und halbiere die Früchte.

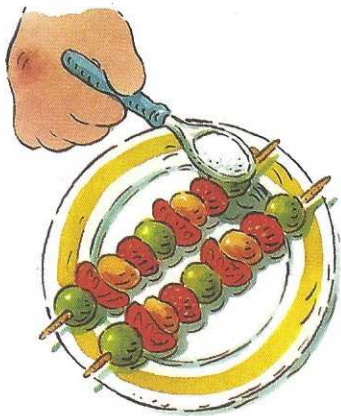


**2** Wasche die Trauben und zupfe die Beeren ab.



**4** Stecke das Obst abwechselnd auf einen Holzspieß.





**5** Mache so weiter, bis der Spieß fast voll ist.

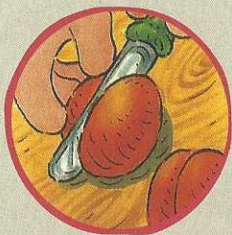


**6** Beträufle die Spieße mit Zitronensaft und bestreue sie mit Zucker. Dann stellst du sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.



### WUSSTEST DU?

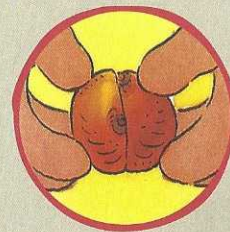
... dass Zitronensaft verhindert, dass das Obst braun wird?



**Schritt 1**  
Schneide die Frucht in der Mitte auseinander.



**Schritt 2**  
Drehe die beiden Hälften gegeneinander, damit sich die Frucht teilt.



**Schritt 3**  
Entferne den Kern mit einem Löffel.