

Zauberstäbe aus Obst



Schwierigkeit: Mittel



Dauer: 15 Min.



Zutaten:

FÜR DEN ZAUBERSTAB

- Verschiedene Obstsorten
(z.B. Erdbeeren, Trauben, Melone, Banane, Ananas, Kiwi)
- Holzspieße (z.B. Schaschlikspieße)

FÜR DIE DEKO:

- Joghurt, Schokolade oder bunte Streusel
- Stern-Ausstechform

1. Vorbereitung:

Wascht das Obst gründlich unter fließendem Wasser. Schält die Obstsorten, die eine Schale haben (z.B. Banane, Kiwi). Schneidet das Obst in mundgerechte Stücke. Die Melone und Ananas könnt ihr in dickere Scheiben schneiden, um sie später in Sternform auszustechen.

2. Sterne ausstechen:

Wenn ihr eine Stern-Ausstechform habt, stecht aus den Melonen- oder Ananasscheiben Sterne aus. Diese werden die Spitzen eurer Zauberstäbe.

3. Spieße vorbereiten:

Nehmt einen Holzspieß und beginnt, die Obststücke nacheinander aufzuspießen. Wechselt dabei die Farben ab, um schöne, bunte Zauberstäbe zu gestalten. Lasst am oberen Ende des Spießes etwas Platz für den Stern.

4. Sterne befestigen:

Setzt die ausgestochenen Sterne (z.B. aus Melone oder Ananas) auf das obere Ende jedes Spießes. Sie sollen wie die Spitze eines Zauberstabs aussehen.

5. Dekoration:

Wenn ihr möchtet, könnt ihr die Zauberstäbe noch dekorieren. Taucht die Spitzen oder einige Obststücke in Joghurt oder Schokolade und lasst sie kurz trocknen. Lasst die dekorierten Zauberstäbe kurz trocknen, damit die Streusel haften bleiben.

