

SOMMER SPASS

Herzige Obstspieße

Für alle, denen man eine Freude machen möchte - egal, ob Freunden, Eltern oder Geschwistern: Ein Herz sagt doch immer, wie gern man jemanden hat.

Hier kommt nun die Anleitung für Obstspieße in Herzform. Einfach, schnell und lecker! Die Herzspießchen funktionieren mit allen Obstsorten, die eine ovale Form haben: Trauben, Roma-Tomaten, aber auch Oliven oder kleine Party-Würstchen lassen sich in Herzform bringen.

Das wird gebraucht:



Ein Brettchen zum Schneiden, ein Messer und kleine Holzspieße. Dazu dunkle und grüne Trauben, kleine Tomaten und ein paar Blaubeeren zum Verziern

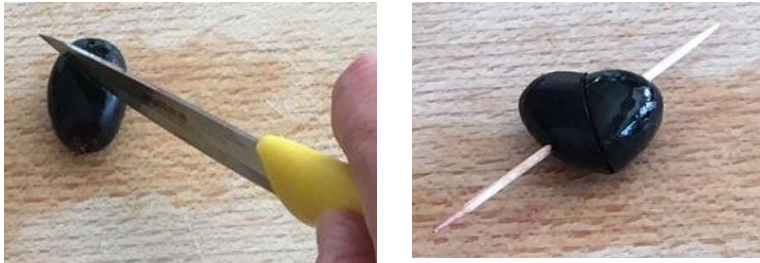
Achtung beim Umgang mit Messern – sie sind scharf. Für die kleineren Köche unter euch: lasst euch von einem Erwachsenen helfen.

Als nächstes muss das Obst gut gewaschen werden.

Nun werden die Obststücke schräg zerteilt. Die eine Hälfte wird einfach gedreht. Beide Teile werden wieder zusammengesetzt und aufgespießt. Fertig ist das Herz!



Genauso funktioniert es mit den Trauben. Schneiden, eine Hälfte umdrehen, aufspießen, fertig!



Probiert es auch mit kleinen Cocktail-Würstchen. Lecker!

Das ergibt ganz schnell einen ganzen Teller voller Spießchen, aber die einzelne Herzen lassen sich auch prima kombinieren, wer mag, mit ein paar Blaubeeren dazwischen:



Fertig ist ein herziger Snack, für alle, die man gern hat. Und natürlich für sich selber. Guten Appetit!