



FRUCHTSPIESSE

MIT

Kinder
bueno

Zubereitungszeit:

ca. 10 Min

ZUTATEN

für 8 Portionen

Für den Teig:

- ¼ Ananas
- ¼ Honigmelone
- 100 g Erdbeeren
- 6 kinder bueno
- 2 Stiele Zitronenmelisse

Utensilien: Brett, Messer, Holzspieße (Länge 10–15 cm)

ZUBEREITUNG

1

Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Melone ebenfalls schälen, die Kerne mit einem Löffel auslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, trocken

2

kinder bueno in einzelne Elemente aufbrechen. Melisse waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Anschließend vorbereitete Zutaten abwechselnd auf 8 Holzspieße mit jeweils 3 kinder bueno-Elementen stecken

Tipp: Für eine ausgefallene Optik Melone nicht in Würfel schneiden, sondern kleine Bälle mit einem Kugelstecher auslösen.

Portionen: 8

Pro Portion: 54 g

Pro Portion: 109 kcal