

Apfelpommes und Trauben-Raupen

Magst du es, in der Küche kreativ zu sein? Mit diesen schönen Ideen hast du die Gelegenheit dazu. Äpfel und Trauben können hier lecker zubereitet werden. *Viel Spaß beim Snacken!*

Zutaten

- pro Person 1 Apfel
- frische Erdbeeren oder Erdbeermarmelade
- Vanillesoße

Zubereitung

- frische Erdbeeren waschen, pürieren und in ein Schälchen umfüllen
- den Apfel waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- jede Scheibe nochmal in ca. 1 cm Streifen schneiden (Mitte mit Kern rausnehmen)
- fertige Apfelpommes in ein Glas oder eine Tasse tun und mit der Marmelade oder der Soße genießen

Tipp! Damit die Apfelpommes nicht braun werden, diese etwas mit Zitronensaft beträufeln.

Zutaten

- 250g beliebige Trauben
- 25g Kuvertüre
- bunte Zuckerperlen
- Holzspieße

Zubereitung

- Trauben waschen, trocken tupfen und in eine Schale zupfen
- Trauben auf die Holzspieße schieben und auf einen Teller legen
- Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit einem Teelöffel die Schokolade über die Trauben-Raupen gießen
- zum Abschluss Zuckerperlen drüber streuen
- kurz abkühlen lassen und genießen

Tipp! Du kannst die Spieße auch mit deinem Lieblingsobst auffüllen. Zum Beispiel Erdbeere, Birne oder Banane.