

# Schoggi-Früchte

Fruchtig frisch und doch süss, eine Geschmacksexplosion!  
Je nach Vorlieben  
kann das Rezept variiert werden.

## Zutaten

---

Übriggebliebene  
Osterhasen und  
Ostereili  
Frische Früchte nach  
Belieben

## Zubereitung

---

Etwa 15 Minuten

**1** Schokolade zerkleinern und in eine Metallschüssel geben. Wasser in einer Pfanne erhitzen und die Schüssel daraufstellen. Die Schokolade schmelzen.

**2** Früchte (Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas) in mundgerechte Stücke schneiden und auf Zahnstocher aufspießen. Bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen. Auf Backpapier trocknen lassen und kurz im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

---

Die flüssige Schokolade in einem Pfännli auf einem Kerzenrechaud auf den Tisch stellen und die Gäste selber die Früchte eintauchen lassen.