

Schaschlikfrüchte mit Schokoquark

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Obst nach Wahl
100 ml Sahne
250 g Magerquark
250 g Naturjoghurt
1,0 EL Agavendicksaft
40,0 g Zartbitterschokolade
8,0 Schaschlikspieße

(Angaben für 4 Personen)

Die Obstspieße kann man je nach Saison zusammenstellen: Im Juni und Juli schmecken Erdbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Aprikosen oder Kirschen, im August und September Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen oder Weintrauben. Aber auch Bananen schmecken sehr gut zum Schokoquark.

Zubereitung

Die Früchte putzen, gegebenenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und auf Schaschlikspieße stecken. Die Sahne steif schlagen, mit Quark, Joghurt und Agavendicksaft verrühren. Die Schokolade hacken, Schokosplitter unter den Quark heben. Den Dip separat zu den Spießen reichen.

