



## *Back-Camembert Minis auf Schoko-Spieß mit Obst*



### *Zubereitung*

#### *Backofen:*

*200 °C*

*ca. 6 – 7 Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Fritteuse:*

*170 °C*

*ca. 1–1½ Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Pfanne:*

*mittlere Hitze*

*ca. 4 Minuten*

### **Zutaten:**

- 1 Pack Back-Camembert Minis
- 1 Kiwi
- 1 Sternfrucht
- Ein paar Erdbeeren, Kirsche, Aprikosen...
- 100 g dunkle Schokolade
- 20 g Butter
- 1 EL Crème fraîche

### **Back-Camembert Minis:**

1. Ofen auf 200 °C vorheizen und Back-Camembert Minis zubereiten.
2. Obst waschen und nach Bedarf schälen und schneiden
3. Die Schokolade klein hacken, mit der Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zu einer glatten Schokoladensauce verrühren. Etwas auskühlen lassen und mit Crème fraîche abschmecken.
1. Das Obst und die Back-Camembert Minis in einer Bunten Mischung aufspießen.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet