

Schoko-Obst-Päckchen als Dessert vom Grill

Zutaten für 10 Päckchen

- 250 g Erdbeeren
- 125 g Himbeeren
- ½ Mango
- 1 Banane
- 100 g Schokolade
- Backpapier
- Schnur zum Binden



Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Schoko-Grill-Päckchen zubereiten - so gehts:

1. Teile 3 Backpapierzuschnitte in 4 gleiche Teile.
2. Wasche die Beeren. Schäle die Mango und die Banane.
3. Die Mango schneidest du in Würfel und die Banane in Scheiben.
4. Verteile nun gleichmäßig das Obst auf die Backpapierzuschnitte.
5. Lege anschließend 2 Stückchen Schokolade auf jede Obstmischung.
6. Verschließe die Päckchen mit einer Schnur.
7. Stelle sie bis zum Grillen kalt. Auf dem Grill benötigen sie ca. 10 Minuten.
8. Serviere die Obstpäckchen am besten mit einer cremigen Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne. Sehr lecker sind sie auch mit unserer selbstgemachten [Nice Cream](#).

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

