

Obstspieße mit Zimtsauce

- 1/4 l Joghurt
- 3 EL brauner Zucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 Prise Muskat
- Zitronensaft
- 600 g Obst
- Zahnstocher oder Cocktailspieße

In einer Schüssel Joghurt und Zucker so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschliessend Zimt, Ingwer, Muskat und Zitronensaft einrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Beliebiges Obst zerkleinern und auf kleine Cocktailspieße oder Zahnstocher stecken. Die Sauce in einer kleinen Schüssel zu den Spießen reichen.