

Zartschmelzendes Schokoladenfondue - zum Eintunken gut

VORBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



grundsätzlich immer bis auf die letzte Traube vernascht und bis zum letzten Schokotropfen auf dem Topfboden leer geschleckt.

- 1 -

Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. In den Fonduepotf umfüllen und warmhalten.

- 2 -

Ananas schälen, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beeren und Trauben waschen.

- 3 -

Obst auf Fonduegabeln spießen und Stück für Stück in die geschmolzene Schokolade tunken.

Zutaten für 4 Personen

400 g Schokolade oder Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter nach Belieben)

1/2 Ananas

2 Bananen

200 g Erdbeeren

50 g Blaubeeren

50 g Brombeeren

1 Handvoll Weintrauben

1 Handvoll Marshmallows

1 Handvoll Waffelröllchen

weiteres Obst und Kekse nach Belieben

Auf der Suche nach dem perfekten Party-Essen für Naschkatzen und süße Schleckermäulchen? Dann führt am guten alten Schokoladenfondue kein Weg vorbei. Denn um wahre Schokofans wirklich glücklich zu machen, braucht es nicht viel. Alles was du tun musst, ist das dunkle Gold zu schmelzen. Leg dann noch ein bisschen süßes Obst dazu und jeder Schokoholic schwebt im siebten Himmel.

Und keine Sorge: Glaub niemals, du hättest zu viel Obst und Schoki besorgt - ein Schokofondue wird