

## Schokofondue selber machen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für das Schokofondue

400 g Schokolade oder Kuvertüre (Zartbitter)  
 2 Esslöffel Kokosfett (z. B. Palmin)  
 200 g Erdbeeren  
 1 Apfel  
 1 Birne  
 125 g Blaubeeren  
 2 Feigen  
 2 Mandarinen  
 1 Handvoll Datteln  
 1 Handvoll Physalis  
 1 Handvoll Weintrauben  
 1 Handvoll Amarettini  
 1 Handvoll Marshmallows  
 1 Handvoll Salzbrezeln  
 weiteres Obst und Kekse nach Belieben

#### Besonderes Zubehör

Fonduetopf für Schokofondue

braucht es nicht viel. Alles was du tun musst, ist das dunkle Gold zu schmelzen. Leg dann noch ein bisschen süßes Obst und Knabbereien dazu und jeder Schokoholic schwebt im siebten Himmel.

Und keine Sorge: Glaub niemals, du hättest zu viel Obst und Schoki besorgt – ein Schokoladenfondue wird grundsätzlich immer bis auf die letzte Traube vernascht und bis zum letzten Schokotropfen auf dem Topfboden leer geschleckt.

- 1 -

Schokolade hacken und zusammen mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. In den Fonduetopf umfüllen und warmhalten.

- 2 -

Obst bei Bedarf in mundgerechte Stücke schneiden.

- 3 -

Obst und Snacks auf einem Teller anrichten. Nach und nach auf Fonduegabeln aufspießen und in die geschmolzene Schokolade tunken.

Bist du auf der Suche nach dem perfekten **Party-Essen** für Naschkatzen und süße Schleckerhälchen? Dann führt am guten alten **Schokofondue** kein Weg vorbei. Denn um wahre Schokofans wirklich glücklich zu machen,