Schokoladen Fondue

Dieses Rezept lässt die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen: Das Schokoladen Fondue schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Marillen Brandy
130 ml	Schlagobers
200 g	Schokolade (mit hohem Kakaoanteil)
2 Stk.	Ananas
2 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Bananen
2 Stk.	Datteln
2 Stk.	Feigen
2 Stk.	Grahambrote
2 Stk.	Kiwi

Zubereitung

1. Um Schokoladen Fondue zuzubereiten, zuerst die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Schlagobers in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Marillenmarmelade und Brandy unterrühren.

2. Ananas, Äpfel, Bananen, Datteln, Kiwis und Feigen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Grahambrot klein schneiden. Alles zu der geschmolzenen Schokolade servieren.

Tipp

Für das Schokoladen Fondue können alle Früchte nach Wahl verwendet werden, auch Erdbeeren, Orangen, Birnen und viele weitere Obstsorten.