

Schoko-Fondue mit Obst

Das Schoko-Fondue mit Obst ist ein geniales Dessert für Naschkatzen. Dieses Rezept ist bei Jung und Alt sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

150 g	Vollmilchschokolade
150 g	Zartbitterschokolade (min. 70 % Kakaoanteil)
250 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Obst (Bananen, Orangen, Kiwii, etc.)
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Weintrauben

Zubereitung

1. Die **Schokolade** grob zerbrechen. Das Schlagobers in einen Kochtopf geben und erhitzen. Schokolade zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
2. Das Obst waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die geschmolzene Schokolade in einen [Fondue-Topf](#) gießen und warm halten. Das Obst anrichten, auf Spieße stecken und in die Schokolade tauchen.

Tipp

Für das Schoko-Fondue mit Obst, Krokant, bunte Zuckerstreuseln oder Kokosraspeln in kleine Schüsseln zum Fondue reichen.