# 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.