



Schokofondue

Zutaten für ca. 2-3 Personen:

300g Schokolade (nach Geschmack, z.B. 200g Zartbitter und 100g Vollmilch)

100g Sahne

gehackte Mandeln

Kokosraspeln

Obst nach Belieben (z.B. Äpfel, Bananen, Mandarinen, Weintrauben...)

kleine Salzbrezeln, Kekse, Kuchen (alles, was man mit Schokolade überziehen kann)

optional Gewürze (Zimt, Bratapfel, o.ä.)

Zubereitung:

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und die Schokolade in Stücke brechen und hinzugeben. Unter stetigem Rühren bei geringer Hitze schmelzen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zu der Schokolade geben. Nach Belieben weihnachtliche Gewürze hinzugeben.

Man kann das Fondue natürlich auch nur mit Schokolade, ohne Sahne oder Mandeln machen, dann wird die Masse allerdings schneller fest und brennt schneller an. Je mehr Sahne man hinzugibt, desto cremiger wird es.

Die fertige Masse, wenn vorhanden, in einen Schokofonduetopf geben und mit einem Teelicht warm halten. Darauf achten, dass die Schokolade immer in Bewegung ist, damit sie nicht anbrennt.

Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und anrichten. Ebenso die anderen Zutaten.

Das Obst in die Schokolade dippen und hinterher mit Kokosraspeln garnieren.

Guten Appetit!

