Rezept

Schokofondue

Ein Rezept von Schokofondue, am 08.10.2026

Zutaten

2	Pfirsiche (ersatzweise Nektarinen)
1	Birne
250 g	Erdbeeren
2	Aprikosen
2	Bananen
300 g	Vollmilchkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Pfirsiche, Aprikosen und die Birne waschen. Pfirsiche und Aprikosen halbieren, vom Stein befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Birne vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Stücke schneiden. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und entkelchen. Alle Früchte auf Tellern oder in kleinen Schälchen anrichten.

2. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Nicht zu heiß werden lassen, sonst klumpt sie! Den Topf auf ein Stövchen mit Teelicht auf den Tisch stellen.

3. Jedes Kind bekommt eine kleine Fondue- oder Kuchengabel, spießt sein Lieblingsobst auf und taucht es ganz oder teilweise in die geschmolzene Kuvertüre.