

Rezept

Schokofondue mit Früchten

Ein Rezept von Schokofondue mit Früchten, am 07.06.2023

Zutaten

1 kg gemischte Früchte (z. B. Bananen, Kiwis, Mandarinen)	300 g Zartbitterschokolade
1 Prise Kardamompulver	200 g Sahne
4 EL Kokosflocken	je 40 g gehackte Pistazien und Haselnüsse
	Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 885 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kiwis schälen und in Würfel schneiden. Die Mandarinen schälen und in Schnitze teilen. Die Früchte abwechselnd auf Holzspieße stecken.

2. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne mit dem Kardamom erwärmen, die Schokolade dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Alles in einen Fonduetopf füllen und auf ein Stövchen mit kleiner Flamme stellen.

3. Bei Tisch die Fruchtspieße in die heiße Schokolade tauchen. Mit Pistazien, Haselnüssen oder Kokosflocken bestreuen und genießen.