Rezept

Schokofondue mit Fruchtspießchen

Ein Rezept von Schokofondue mit Fruchtspießchen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Baby-Ananas
2	Bio-Orangen
1	Vanilleschote
100 ml	Sahne
40 g	Pecannüsse
2 EL	Kokosraspel
1/2	Netz-Melone
250 g	Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
100 ml	Milch (3,5 % Fett)
	Fleur de Sel
1 EL	Kürbiskerne
	Schaschlik-Holzspieße (mit ca. 20 cm Länge)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Ananas großzügig schälen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Die Hälften in 2 cm große Würfel schneiden. Melone längs in 2 cm breite Spalten schneiden. Schale und die Kerne entfernen. Die Spalten in 2 cm große Stücke schneiden. Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Orangen in Schnitze teilen. Die Früchte abwechselnd auf Holzspieße stecken.

2. Schokolade in Stücke brechen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, mit Milch, Sahne und 1 kräftigen Prise Fleur de Sel bei mittlerer Hitze erwärmen. Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Schokoladenmasse in einen Fonduetopf füllen und auf ein Stövchen mit kleiner Flamme stellen.

3. Pecannüsse und Kürbiskerne fein hacken. Kokosflocken kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Kerne und Flocken getrennt in Schälchen füllen. Bei Tisch die Spieße in die heiße Schokolade tauchen. Mit Nüssen, Kernen oder Kokosraspel bestreuen und genießen.