

Rezept

Schokoladen-Dessert-Fondue

Ein Rezept von Schokoladen-Dessert-Fondue , am 18.12.2025

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade

100 g Sahne

800 g ca. 800 g Obst (geputzt oder geschält; z. B. 1 Banane, 1 Apfel, 1 Sternfrucht, 1 Mango, 1 Kiwi, Erdbeeren)

100 g Zartbitterschokolade

1 Msp. Ingwerpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Sahne und Ingwer in eine Keramikschale geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

2. Obst vorbereiten: waschen (Apfel, Sternfrucht) bzw. schälen (Banane, Mango, Kiwi), Fruchtfleisch vom Stein lösen (Mango), mundgerecht klein schneiden. Entweder für jeden einen bunten Obstteller vorbereiten oder das Obst auf zwei Servierplatten anrichten.