

Rezept

Süßes Obst-Fondue

Ein Rezept von Süßes Obst-Fondue, am 12.06.2026

Zutaten

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)	1 Vanilleschote
4 EL Ahornsirup	100 g Sahne
150 g Erdbeeren (ersatzweise tiefgekühlte)	50 ml Orangensaft
2 EL Ahornsirup	100 g Zartbitter-Schokolade (60 % Kakao)
200 g Sahne	4 EL Ahornsirup
ca. 500 g frische Früchte (z.B. Äpfel, Ananas, Beeren, Birnen, Kiwis, Nektarinen, Pflaumen)	Holz-Schaschlikspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Früchte waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Die Fruchtstücke auf die Spieße stecken und zugedeckt beiseite stellen.

2. Für den Frischkäse-Dip den Mascarpone mit einer Gabel glatt rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Mit dem Ahornsirup unter den Mascarpone heben. Die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsecreme ziehen.

3. Für den Erdbeer-Dip die Beeren behutsam waschen, trocken tupfen und entkernen. Tiefgekühlte Beeren nach Packungsanweisung auftauen lassen. Die Früchte mit dem Orangensaft und dem Ahornsirup fein pürieren. Den Erdbeer- und den Frischkäse-Dip in Schälchen füllen.

4. Für den Schoko-Dip die Zartbitter-Schokolade in grobe Stücke brechen. Mit Sahne und Ahornsirup in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, gut durchrühren und in Schälchen füllen. Noch warm mit den anderen Dips und den Obstspießchen servieren. Die Obstspießchen in die Dips tunken und genießen.