

Schokoladenfondue



Das brauchst du:

200 g	Vollmilch-Kuvertüre	* Schokofondue-Set
50 g	weiße Kuvertüre	* Topf
5 EL	Karamelsauce	* Schneebesen
	Obst: Bananen, Äpfel, Birnen, Kiwi	* Brettchen
	Erdbeeren, Himbeeren,	* Obstmesser
	Johannisbeeren, Blaubeeren	* kleine Schälchen
	Zuckerperlen	* Schaschlikspieße
	Mini-Marshmallows	
	Haselnusskrokant	
	Smarties	

So geht´s:

1. Kuvertüre und Karamelsauce in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen. Mit einem Schneebesen glatt rühren und in den Fondue-Topf umfüllen.
2. Obst waschen und putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf kleine Schälchen verteilen.
3. Zuckerperlen, Mini-Marshmallows, Krokant und Smarties auf kleine Teller verteilen und dann kann es losgehen.
4. Mit einem Schaschlikspieß ein Stück Obst ausspießen und in die Schokolade tauchen. Lecker!
5. Dann noch mit Zuckerperlen, Mini-Marshmallows, Krokant oder Smarties bestreuen.
6. Lecker!

Gesehen: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/schoko-fondue-fuer-kinder.jsp>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt