



Rezept

## Schokofondue

**Zutaten für 4 Portionen:**

- ca. 400 g Fruchtparade (Melonen, Trauben, Kiwis, Ananas, Lidschis)
- 200 g Zartbitterschokolade (ca. 70 % Kakaoanteil)
- 100 g Vollmilchschokolade
- 150 ml Sahne
- 2 EL Weinbrand
- 50 g Kekse (z.B. Goldmarie Schweinsöhrchen)
- 50 g gehackte Pistazien
- 100 g Kokosflocken
- Fonduetopf + Rechaud
- lange Holzspieße
- Backpapier

**Zubereitung:**

Früchte waschen bzw. schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Schokoladen fein hacken. Sahne im Fonduetopf erhitzen, Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Weinbrand unterrühren. Alles auf dem Rechaud warm und flüssig halten. Früchte und Kekse auf die Spieße stecken, in die Schokolade tauchen. Nach Belieben in Pistazien oder Kokos wenden. Auf Backpapier legen, leicht antrocknen lassen.

**Zubereitungszeit: 25 Min.**

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Pro Portion: 538 kcal/2254 kJ**

**9 g E/36 g KH/36 g F**