

Schokofondue - Rezept & Ideen

Zutaten:

- 200 ml Sahne
- 300 g Schokolade



1. Schneide dein Obst in Würfel, die sich gut aufpieksen lassen und verteile sie auf Schälchen.
2. Stelle auch weitere Zutaten wie gewürfeltes Brot oder Marshmallows bereit.
3. Decke den Tisch, denn wenn die Schokolade für dein Fondue fertig ist, geht es direkt los.
4. Brich die Schokolade in Stückchen und gib sie mit der Sahne in einen kleinen Topf. Erhitze sie bei geringer Temperatur und unter beständigem Rühren. Sie ist fertig, sobald die Schokolade geschmolzen ist und sich mit der Sahne verbunden hat.

Variationsideen:

- Mische die Schokolade mit Kaffeepulver.
- Erwärme einen Schluck Orangensaft oder für Erwachsene Orangenlikör oder Rum mit der Sahne und Schokolade.
- Würze die Schokolade mit Zimt oder Weihnachtsgewürz.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

