



SCHULTE-UFER®



Rezeptvorschlag

## Schokofondue

### Zubereitung

Die Sahne in einem separaten Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter ständigem Rühren die Schokolade in kleinen Stücken hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend die übrigen Gewürze zufügen. Die Masse nicht zu stark erhitzen, da sonst die Schokolade gerinnen könnte. Die heiße Masse in den Keramiktopf des Schoko-Fondues füllen, das Teelicht entzünden und den Topf auf das Rechaud setzen. Nehmen keine Kinder am Fondue teil, kann das Schoko-Fondue mit etwas Likör verfeinert werden. Den Alkohol unmittelbar vor dem Umfüllen/Servieren hinzugeben. Nun die Obststückchen, die Marshmallows, das Baguette etc. mit der Gabel in die Schokolade tauchen und genießen.



**Achtung:** Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit einem heißen Fondue allein!



### Zutaten

- 100 g Sahne
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- nach Belieben etwas Vanillezucker, Zimt, Kardamon oder 1 bis 2 EL Likör sowie Obststückchen, Marshmallows, Baguette etc. fürs Eintauchen in die Schokoladenmasse