



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Schokofondue mit Marshmallows

Schokofondue mit Marshmallows

200 g dunkle Schokolade (oder eine Mischung aus dunkel und Milkschokolade)

150 ml Sahne

2 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

1 Spritzer Rum/ Amaretto (optional)

Zum Eintauchen:

Nick Marshmallows

Kekse oder Cracker

Frisches wie Apfel, Birne, Weintrauben, Bananen, Mango, Erdbeeren..

Trockenobst wie Datteln, Pflaumen..

Nüsse wie Walnüsse, Mandeln..

Zum Toppen:

bunte Streusel

gehackte Erdnüsse/Haselnüsse

Schokofondue mit Marshmallows

1.

Obst (in mundgerechte Stücke geschnitten),
Marshmallows und andere Beilagen auf kleine Teller oder
Schalen verteilen und bereitstellen.

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der
Sahne in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze langsam
erhitzen und dabei ständig rühren, bis die Schokolade
vollständig geschmolzen und die Masse schön cremig ist.

Optional das Vanilleextrakt oder den Alkohol hinzufügen
und gut verrühren.

Die geschmolzene Schokolade in einen Fondue-Topf
umfüllen und auf einem Stövchen oder einem Teelicht
warmhalten, damit die Konsistenz schön flüssig bleibt.
(Alternativ kann sie auch in dem Topf bleiben, allerdings
wird sie dann ohne das Teelicht schneller wieder fest.)

Die Leckereien zum Eintauchen können nun auf
Fonduegabeln aufgespießt und in die warme Schokolade
getaucht werden. Sie können dann nach Belieben mit den
Toppings bestreut werden.

Tipp:

- > Für eine festere Konsistenz etwas mehr Schokolade verwenden oder weniger Sahne.
- > Ein Hauch von Zimt oder Chili in der Schokolade sorgt für eine würzige Note.