



INTERNATIONALE REZEPTE

SCHOKOLADEN- FONDUE



... AUS DER SCHWEIZ

„Fondue“ – das spricht man „Fondü“ aus – ist Französisch und bedeutet „geschmolzen“. Das Fondue-Gericht kommt aus den Westalpen – diese Region umfasst die französischsprachige Schweiz, einen Teil Südfrankreichs und Norditaliens. Hier hat Fondue Tradition. Ursprünglich ist Fondue ein Gericht, bei dem Brotstücke in geschmolzenen Käse getunkt werden. Käse und Brot sind lecker – aber bestimmt isst du auch gerne Schokolade? Deswegen stellen wir dir hier das Schokoladenfondue vor. Und das eignet sich hervorragend für Kindergeburtstage!

Du brauchst:

50 ml Orangensaft

200 g Sahne

250 g Vollmilchschokolade

verschiedene Früchte (z.B. Erdbeeren, Weintrauben, Himbeeren, Bananen, Mangos, Kiwis)

1 Packung (weiche*) Butterkekse,

wenn du das magst: gehackte Nüsse, bunte Streusel, Rosinen

Schachschlickspieße (das sind lange Zahnstocher)

So wird's gemacht:

Als erstes schüttest du die Sahne und den Orangensaft in einen Topf und stellst ihn auf den Herd. Wenn die Mischung kocht, nimmst du sie wieder von der Herdplatte herunter. Nun brichst du die Schokolade in kleine Stücke und gibst sie in die heiße Flüssigkeit hinein. Mit einem Löffel oder einem Rührbesen rührst du die Mischung im Topf solange, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Die flüssige Schokolade lässt du auf niedrigster Stufe auf der Herdplatte stehen und rührst zwischendurch immer mal wieder kräftig um. Achtung: Die flüssige Schokolade darf nicht zu heiß werden, weil sie sonst anbrennt und klumpt!

Damit ist die Schokosauce fertig. Jetzt kannst du dich daran machen, die Früchte zu waschen und in kleine, mundgerechte Stücke zu schneiden. Lege die Fruchtstücke in ein oder mehrere Schälchen. In weitere Schalen füllst du die weichen Kekse, Nüsse, bunte Streusel und was dir sonst noch so einfällt. Nun stellst du den großen Topf heiße Schokolade mit einem Untersetzer und die gefüllten Schalen auf den Tisch. Pikse die Obstsorten und die Kekse mit den Spießen auf und tunke sie kurz in die Schokolade. Wer es besonders süß mag, wälzt seine Schokofrüchte noch in den gehackten Nüsse oder den Streuseln. Auf die Spieße fertig los!

**Tipp:* Damit die Kekse nicht bröseln, wenn du sie aufspießen willst, hol sie am besten schon einen Tag vor dem Schokoladenfondue aus der Packung und leg sie auf einen Teller. Dann weichen sie ein bisschen auf. Du kannst statt Keksen aber natürlich auch Kuchenreste oder Waffeln aufspießen.