

Rezept Schokoladenfondue

Rezept Schokoladenfondue

Zutaten:

400g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch oder beides)

El Weinbrand

6 Scheiben Rührteigkuchen (in Würfelgeschnitten)

24 Löffelbiskuits

6 Makronen

200g Erdbeeren

Ananasstücke

Zubereitung:

Sahne in einem Fonduetopf erwärmen, unter rühren darin die geraspelte Schokolade zergehen lassen.

Weinbrand hinzufügen, alles zu einer ziemlich dicken Creme verrühren, die aber nicht kochen darf.

Mit den Zutaten hineinstippen.

Für die Kiddy's den Alkohol bitte rauslassen !!

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)