

Schoko-Obst-Fondue

Zutaten

30 g	Orangensaft
150 g	Sahne
200 g	Dunkle oder Vollmilchschokolade
500 g	Früchte (z. B. Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Weintrauben)
200g	Kekse, oder kleingeschnittene Kuchenreste
	Kokosflocken, gehackte Nüsse oder Streusel zum garnieren



Zubereitung

Schokolade kleinraspeln. Die Früchte verzehrfertig zubereiten und in mundgerechte Stücke schneiden. Gebäck anrichten. Den Orangensaft zusammen mit der Sahne in einem Topf aufkochen und dann vom Herd nehmen. Schokolade dazugeben, darin schmelzen lassen und dabei umrühren. Den Topf auf ein Rechaud stellen. Jetzt kann jeder die vorbereiteten Zutaten mit Gabeln oder Spießen in die warme Schokolade tunken und garnieren!

