



Neues aus der Ah!-Küche

Schokoladenfondue



Schokoladenfondue ist das Leib- und Magengericht von Shary und Ralph. Darin sind sich die zwei einig. Uneinig sind sie sich jedoch, welche Sorte Schokolade besser schmeckt: Shary mag lieber Fondue aus weißer Schokolade, Ralph bevorzugt die dunkle Variante. Mit diesem Rezept könnt ihr herausfinden, was euch am besten schmeckt:

Man nehme:

- 2 Töpfe
- 2 Stövchen
- Holzspieße
- Obst: z.B. Ananas, Äpfel, Bananen
- Fruchtgummis
- Kekse

Für dunkles Fondue:

- 100 ml Schlagsahne
- 200 g Vollmilch-Schokolade
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 100 ml Orangensaft
- 1 TL geriebene Orangenschalen
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für helles Fondue:

- 300 ml Schlagsahne
- 400 g weiße Schokolade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt





Für das dunkle Fondue erhitzt ihr die Sahne im Topf auf mittlerer Stufe. Dann zerbröckelt ihr die Schokolade und gebt sie in die Sahne. Nachdem sich die Schokoladenstückchen aufgelöst haben, kommen die Orangenschalen, der Orangensaft und der Vanillezucker hinzu.

Für das helle Fondue lasst ihr weiße Schokolade in der erhitzten Sahne schmelzen. Dann gebt ihr Vanillezucker und Zimt dazu. Die Soßen immer schön umrühren, damit die Schokolade nicht anbrennt und sich alles schön vermischt.



Zwischendurch schneidet ihr das Obst in mundgerechte Stücke und stellt Kekse und Fruchtgummis bereit. Dann könnt ihr die Töpfe vom Herd auf die zwei Stövchen stellen und die Leckereien in die Schokolade tunken. Guten **Ah!**ppetit! Und welches Schoko-Fondue schmeckt euch besser?