



Schokoladen-Fondue

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Vollmilch	100 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schlagsahne	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Bananen	2 St.
Erdbeeren	250 g
Ananas	1 St.
Butterkekse	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Schokolade hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe erhitzen, Schokolade darin schmelzen und mit Vanillinzucker abschmecken.
2. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und Fruchtfleisch grob würfeln.
3. Schokoladen-Fondue warm halten und mit Obst und Butterkekse servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	659 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	27 g