



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin  
**Schokoladenfondue**  
für 2 Personen

**ZUTATEN:**

Schokoladenfondue:

1 Becher Sahne  
200 g Schokolade bitter, fein gehackt

zum Bestreuen (nach Belieben):

Kokosraspel  
Krokant  
Hirse/Amaranth gepufft  
gehackte Nüsse/Mandeln

außerdem (nach Belieben):

Beerenfrüchte  
Mango  
Bananen  
Trockenfrüchte  
Kekse  
Browniewürfel  
  
Holzspieße (falls kein Fondue-Set vorhanden)

**ZUBEREITUNG**

Früchte waschen, in Stücke schneiden und in kleine Schalen füllen; mit Folie abdecken und kühl stellen. Zutaten zum Bestreuen in Schälchen füllen und beiseite stellen.

Für das Fondue die Sahne erwärmen und die Schokoladenraspel nach und nach einrühren und unter ständigem Rühren in Bewegung halten, bis sich alle Schokoladenstücken gelöst haben.

Die flüssige Schokoladen-Sahne in einen Schokoladen-Fonduetopf umfüllen oder in eine Schale füllen die in einem Wasserbad auf ein Stövchen gestellt werden kann.

Am Tisch kann man sich nach Belieben die Fruchtwürfel etc. auf Spieße/Fonduegabeln stecken und in die warme Schokolade tauchen. Dann mit Kokosraspel etc. bestreuen.



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

## **Cookiesticks zum Schokoladenfondue**

für 2 Personen

### **ZUTATEN:**

125 g Butter, zimmerwarm  
60 g Puderzucker, gesiebt  
175 g Mehl 405, gesiebt  
20 g Eigelb  
Salz  
½ TL Vanillezucker  
Zitronenabrieb

### **ZUBEREITUNG**

Backtemperatur: 175°C  
Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Butter, Zucker, Gewürze schaumig schlagen. Eigelb dazu geben. Anschließend Mehl mit den anderen Zutaten verkneten. Den Teig ca. 5-7 mm, möglichst eckig, ausrollen und eine Stunde kaltstellen.

Die Teigplatte in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in 1 cm breite Sticks aufschneiden, mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech legen und hell ausbacken.

Die Cookiesticks auskühlen lassen und auf einem schönen Teller zum Schokoladenfondue servieren.