

Tobleronefondue mit Orangenlikör .....	3
Einfaches Schokofondue .....	4
Einfaches Schokofondue mit Schokochips für vier Freunde .....	5
Cantuccini-Dip-Fondue mit Zartbitterschokolade und Ananas .....	6
Einfaches Butterscotch-Fondue .....	7
Zartbitteres Schokofondue mit Minze .....	9
Zimtfondue mit Erdbeeren .....	10
Kaltes Joghurtfondue mit Früchten .....	11
Erdnussbutterfondue mit Milch und Bananen .....	12
Schoko-Bananen-Fondue .....	13
Drei-Früchte-Fondue .....	14
Apfel-Schoko-Stücke aus dem Fondue mit Erdnussüberzug .....	15
Schokofondue mit Kahlúa und Erdbeeren .....	16
Würzig-feines Apfelfondue .....	17
Fruchtiges Fondue süß-sauer .....	18
Apfel-Melonen-Fondue mit weißer Schokolade .....	20
Schoko-Beeren-Sauce .....	21
Naturjoghurtfondue mit Zimt und Honig .....	22
Honig-Apfel-Zimt-Fondue .....	23
Fondue mit Kirschwasser, Beeren und Joghurt .....	24
Donut-Zimt-Fondue .....	25
Mandarinenfondue mit Kirschwasser .....	26
Schokofondue-Tiramisu .....	27
Pflaumen-Mango-Genuss .....	28
Mascarpone-Schoko-Fondue .....	29
Sauerrahmfondue .....	30
Zucchini-Schoko-Fondue .....	31
Orangen-Likör-Fondue .....	32
Einfaches Schokofondue für Zwei .....	34
Zucchini-Schoko-Kirsch-Fondue .....	35
Macarons mit weißer Schokolade .....	36
Mandel-Orangen-Fondue .....	38
Pfefferminzfondue mit Kirschwasser und Schoko .....	39
Flambierte Honig-Mandel-Riegel mit einem Schuss Weinbrand .....	41
Gebratene Schokolade .....	42
Kaltes Tiramisu für Zwei .....	43

Crème Fraîche-Fondue mit Apfel und Schoko .....	44
Schoko-Honig-Fondue mit Bananen .....	45
Mascarpone mit gebackenen Birnen.....	46
Vanilleeis mit Schokosauce .....	47
Gebratene Käsewürfel .....	49
Frühlingsrollen im Schokofondue .....	50
Schokoriegelfondue .....	52
Erdnussbutter-Fondue mit Schokosplitter .....	53
Beeren mit weißer Schokolade auf Vanilleeis .....	54
Schoko-Ananas-Fondue mit Zimt und Honig.....	55
Geschmolzenes Karamell mit Banane .....	56
Tomaten-Cheddar-Fondue mit Wiener Würstchen.....	57
Einfach schnelles Schokofondue .....	58
Mexikanisches Fondue .....	59
Käsefondue im Schokofondue.....	60
Sektfondue .....	61
Schoko-Rum-Fondue .....	62
Mandel-Schoko-Fondue mit Vanillearoma .....	63
Kaffeeflavour aus dem Schokofondue .....	64
Schoko-Whiskey-Fondue .....	65

# Tobleronefondue mit Orangenlikör

Es ist wirklich sehr zu empfehlen, das Gericht einmal mit Grand Marnier zuzubereiten, bevor man mit anderen Likören experimentiert. Er passt einfach wie dafür gemacht.

**Portionen:** 5

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fonduegerät oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

500 g Erdbeeren

2 EL Orangensaft

4x 100 g Toblerone

4 TL Grand Marnier Likör (alternativ: Likör nach Wahl, möglichst auf der Zunge nicht zu aufdringlich)

200 g Kochsahne

200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Die Erdbeeren waschen und kurz trocknen lassen. Anschließend – wer mag ganz vorsichtig die Haut abschneiden. Mit Orangensaft beträufeln.
2. Toblerone in mundgerechte Stücke brechen. Kochsahne und Toblerone in einer kleinen Schüssel (möglichst Metall, wegen der Wärmeleitfähigkeit) in einen mit Wasser gefüllten Kochtopf geben. Das Wasser sollte NICHT in die Schüssel reinfließen.
3. Bei niedriger bis mittlerer Hitze die Masse nun erhitzen. Gelegentlich umrühren. Die Masse sollte NICHT kochen.
4. Vorsichtig den Likör teelöffelweise zugeben. Gut vermengen.
5. Die flüssige Masse in das Fonduegerät geben.
6. Auf niedriger Flamme die Masse warm halten.
7. Mit den Fonduegabeln die Erdbeerstücke aufspießen und in die Masse tunken. Genießen.

**Nährwertangaben pro Portion:**

Hinweis des Autors: Bitte? Verrückt? Wer will das bei SO einem Buch wissen? Das lassen wir ausnahmsweise mal lieber schön weg...

# Einfaches Schokofondue

Schoko und Orange gemischt sind eine absolut machtvolle Fonduekombi, die immer gut kommt – und leicht umzusetzen ist.

**Portionen:** 4

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fonduegerät oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

240 g Zartbitterschokolade

250 g Schlagsahne

1 EL Likör (optional, nach persönlichem Gusto wählen)

1 kg frische Früchte oder Schokokekse zum Dippen

200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Schokolade mundgerecht zerbrechen. In einer Metallschüssel mitsamt Schlagsahne in einem mit Wasser gefülltem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen. Regelmäßig umrühren.
2. Sobald alles geschmolzen ist, den Likör zugeben.
3. Die flüssige Masse in das Fonduegerät geben.
4. Auf niedriger Flamme die Masse warmhalten.
5. Mit Früchten oder Keksen dippen und genießen.

# Einfaches Schokofondue mit Schokochips für vier Freunde

Am besten schmecken meiner Meinung nach die „Dr. Oetker Dark Chocolate Chips“. Alternativ sind die „Choclait Chips“ von Nestlé ebenso nicht übel.

**Portionen:** 4

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

350 g Schokochips

100 g fettarme Sahne

1 EL Likör nach Wahl (optional)

800 g Früchte nach Wahl zum Dippen

200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Schokochips und Sahne in einer metallenen Schüssel in einem mit Wasser gefüllten Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Regelmäßig umrühren und aufpassen, dass nichts anbrennt.
2. Anschließend Likör einrühren.
3. In das Fonduegerät geben und warmhalten.
4. Mit frischen Früchten dippen und genießen.

# Cantuccini-Dip-Fondue mit Zartbitterschokolade und Ananas

Der Wechsel zwischen Cantuccini und Ananas sowie Orange beim Dippen macht geschmacklich einen Unterschied: Von saftig bis mürbig ständig wechselnd, wird das Fonduerlebnis zu einem unvergesslichen Ereignis.

**Portionen:** 4

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln, Dosenöffner (bei Dosenananas)

**Zubereitungsdauer:** 15 Minuten

**Zutaten:**

200 ml Kaffeesahne

240 g Zartbitterschokolade

¼ TL Muskat

200 g Ananas, in Stücken

2 Orangen, geschält und geschnitten

Ein wenig Cantuccini (Biscotti di Prato, italienisches Mandelgebäck)

200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Zartbitterschokolade in mundgerechte Stücke brechen.
2. Kaffeesahne und Schokolade in eine Metallschüssel geben.
3. In einem mit Wasser gefüllten Topf die Metallschüssel bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Regelmäßig umrühren und nichts anbrennen lassen.
4. Masse in das Fonduegerät geben und warmhalten. Erst jetzt das Muskat einrühren.
5. Mit Ananasstücken, Orangenstücken und Cantuccini dippend genießen.

# Einfaches Butterscotch-Fondue

Abgesehen vom Kauf in den einschlägigen Onlineshops, kann man Butterscotchchips auch selbst herstellen: Hierfür 700 g Mehl, 500 g Zucker, 400 g Butter, 500 g Haferflocken, 200 g Walnüsse (kleingeschnitten), 400 g Frischkäse, 6 Eier, 900 g Kürbisstücke mitsamt je 1 TL Ingwer, Zimt, Koriander, Vanilleextrakt und einer guten Handvoll Toffifeebonbons einkaufen. Mehl, 2/3 des Zuckers und Butter zu einem bröseligen Teig verarbeiten – anschließend Walnüsse und Haferflocken unterrühren.  $\frac{3}{4}$  des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegten und eingefettetes Backblech geben. Bei 180°C 15 Minuten backen. Käse, Eier, Kürbis, Gewürze und Vanille in einer Schüssel verrühren. Die Masse auf den fertig gebackenen Boden geben. Restlichen Teig als Streusel verwenden und die (kleingehackten) Toffifeebonbons darüber geben. Weitere 25 Minuten im Backofen backen. Fertig.  
Ggf. anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

**Portionen:** 8

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln, ggf. Backofen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Zutaten:**

4 Bananen und 600 g Ananasstücke

100 g fettarme Sahne

350 g Butterscotch-Chips (aus dem US-Spezialitätengeschäft oder selbst gemacht, siehe oben)

3 EL Trinkschokoladenpulver (Sorte nach Wahl)

$\frac{1}{2}$  TL Vanilleextrakt

1 EL Kaffeelikör (Kahlua, Lantenhammer oder auch Baileys passen besonders gut)

200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Ananasstücke abtropfen lassen.
3. Sahne und Butterscotch-Chips in einer Metallschüssel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben.
4. Unter ständigem Umrühren bei niedriger Hitze erwärmen. Sobald alles geschmolzen ist, Trinkschokolade, Schokopulver, Kaffeelikör und Vanilleextrakt zugeben.
5. Geschmolzene Masse in das Fonduegerät geben und warmhalten.
6. Mit den Ananasstücken dippen und genießen.

# Zartbitteres Schokofondue mit Minze

Am besten serviert man dieses Schokogericht mit ein wenig Vanilleeis. So kombiniert, hat man den perfekten, süßen Nachtisch.

**Portionen:** 4

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln, Sieb

**Zubereitungsdauer:** 25 Minuten

**Zutaten:**

250 g fettarme Sahne

Eine gute Handvoll frische Pfefferminzblätter, fein geschnitten

Kekse oder Apfelstücke zum Dippen

360 g Zartbitterschokolade

200 ml Wasser und 2 EL Cognac

**Zubereitung:**

1. In einem kleinen Topf die Sahne mitsamt den Minzblättern auf niedriger Flamme 15-20 Minuten erhitzen. Fertig, sobald die Blätter schön weich geworden sind. Die Minzblätter absieben.
2. Die abgesiebte Sahne mitsamt Schokolade (mundgerecht zerbrochen) in einer Metallschüssel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben. Unter ständigem Umrühren bei niedriger Hitze erhitzen. Ggf. mehr Sahne zugeben und nichts anbrennen lassen.
3. Sobald die Schokolade verflüssigt wurde, die Masse in das Fonduegerät geben. Warmhalten.
4. Cognac zugeben und gut vermengen.
5. Mit Keksen oder Apfelstücken dippen und genießen.

# Zimtfondue mit Erdbeeren

Es ist wichtig, den Zimt erst NACH dem Erhitzen zuzugeben – damit dieser möglichst nicht anbrennt.

**Portionen:** 5

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Zutaten:**

500 g Erdbeeren  
240 g Zartbitterschokolade  
120 g herbe Schokolade  
200 ml Schlagsahne  
1 TL Zimt  
200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Erdbeeren waschen und ein wenig abtrocknen lassen.
2. Wer mag, kann die Haut abschälen.
3. Schokoladen mundgerecht zerbrechen.
4. Schokoladen und Sahne in einem Metallbehältnis in einen mit Wasser gefüllten Kochtopf geben. Unter ständigem Umrühren bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen. Ggf. ein wenig zusätzliche Sahne zugeben.
5. Sobald alles schön geschmolzen ist, die Masse in das Fonduegerät geben. Warmhalten. Erst jetzt den Zimt untermischen.
6. Mit Erdbeeren zum Dippen servieren.

# Kaltes Joghurtfondue mit Früchten

Geniales und absolut einfach umsetzbares Dessert, z.B. als krönender Abschluss der abendlichen Sommergrillparty. Wer mag, kann den Joghurt ganz vorsichtig im Schokofonduegerät vor dem Servieren erwärmen.

**Portionen:** 6

**Besondere Geräte:** Fonduegabeln, optional: (Schoko-)Fondue

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

6 EL ungesüßte Kokosflocken

5 EL Schokoraspeln

3 TL Zitronensaft

4 EL (möglichst dünnflüssiger) Honig

500 ml Naturjoghurt

2 Pfirsiche und 2 Äpfel

3 EL Limettensaft

2 Bananen

**Zubereitung:**

1. Kokosflocken, Schokoraspeln, Limettensaft und Honig in den Joghurt geben und gut vermengen. Kurz ruhen lassen.
2. Pfirsiche und Äpfel waschen. Anschließend würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Bananenschälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Mit den Früchten die Joghurtmischung dippen und genießen.
4. Alternativ: Ins Schokofondue geben und leicht warm genießen.

# Erdnussbutterfondue mit Milch und Bananen

Wenn möglich, grobe Erdnussbutter verwenden. Diese passt vom Geschmackserlebnis einfach besser als feine. Erdnussbutterkekse kann man selbst herstellen, indem man 500 g Erdnussbutter, 300 g Zucker, 2 Eier und eine Prise Salz mit einem Rührgerät gut vermengt. Anschließend mit einem Eisportionierer in kleine Kekse geformt im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf einem Backblech 10 Minuten backen.

**Portionen:** 5

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln, ggf. Backofen

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

4 große Bananen

120 g Milchschokolade (1,2 Tafeln)

250 g Erdnussbutter (möglichst grobe)

Erdnussbutterkekse zum Dippen

250 ml Milch und 200 ml Wasser

**Zubereitung:**

1. Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Schokolade in mundgerechte Stücke brechen.
3. Schokolade, Erdnussbutter und Milch in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben und auf niedriger Flamme erhitzen, während man ständig alles umröhrt. Erhitzen (aber nichts anbrennen oder kochen lassen!), bis alles schön geschmolzen ist.
4. Die Masse in das Fonduegerät geben und warmhalten. Mit Bananen und Keksen dippend genießen.

# Schoko-Bananen-Fondue

Alternativ kann man statt Zartbitterschokochips auch Toblerone verwenden. Ein simples Bananenchutney erhält man, wenn man 50 g Bananen, 1 TL Ingwer, 100 ml Apfelessig und  $\frac{1}{4}$  gewürfelte Zwiebel in einem Topf mitsamt 2 TL Currysüppchen, 20 g Zucker und 30 ml Zitronensaft zum Kochen bringt. Danach 20 Minuten köcheln lassen, bis alles schön weich geworden ist. Gelegentlich umrühren.

**Portionen:** 4

**Besondere Geräte:** (Schoko-)Fondue oder Warmhaltemöglichkeit, Herd, Kochtopf, Fonduegabeln, ggf. ein weiterer Kochtopf für die Sauce

**Zubereitungsdauer:** 10 Minuten

**Zutaten:**

130 ml Kochsahne

300 g zartbittere Schokochips

40 g Erdnüsse, zerkleinert oder gemahlen

100 g Bananen-Chutney (Sauce indischer Art)

200 ml Wasser

4 Äpfel, in Scheiben geschnitten

**Zubereitung:**

1. Kochsahne und Schokochips in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben. Bei niedriger Hitze die Schokolade im Metallbehältnis schmelzen lassen – ständig dabei umrühren.
2. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Chutney einröhren.
3. Flüssige Masse in das Fonduegerät geben. Zerkleinerte Erdnüsse zugeben.
4. Mit den Apfelstücken dippend genießen.