

## Schoko-Fondue für Kinder

Buntes Schokoladen-Fondue mit verschiedenen Früchten und bunten Toppings für Kinder

### Zutaten

4 Portionen

Für das Fondue:

- 200 g Vollmilch-Kouvertüre oder Schokolade (gut auch zur Resteverwertung von Schokoosterhasen und co...)
- 50 g Weiße Kouvertüre oder Schokolade
- 5 EL Karamellsauce (wenn man hat)
- Ein Schokoladen-Fondue-Set / oder sonst hitzebeständige Schüsseln und ein Stövchen



Früchte nach Belieben:

- 100 g Banane
- 100 g Apfel
- 100 g Birne
- 100 g Kiwi
- 100 g Erdbeere
- 100 g Blaubeere, Johannisbeere, Himbeere
- Orangen

Für die Toppings (wenn gewünscht):

- Zuckerperlen
- Mini-Marshmallows
- Haselnuss-Krokant
- Smarties

### Zubereitung

1. Obst waschen und putzen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Das Obst und die Toppings auf Tellern verteilen.
  
2. Schokoladen und bei wenn gewünscht auch Karamell Sauce verschiedenen Wasserbädern geringer Hitze schmelzen. Mit einem Schneebesen glatt rühren und in ein Fondue-Topf umfüllen oder in Schüsseln, die hitzebeständig sind. Dann kann man diese auf ein Stövchen zum Warmhalten stellen

Hinweis: Für Kinder das Fondue nicht zu heiß servieren und gelegentlich umrühren, damit es nicht anbrennt.

Und dann kann man nach Herzenslust die Obststücke mit Fondue- oder Kuchengabeln in die warme Schokolade und bei Bedarf danach in die Toppings tunken und genießen!