

Rezept

# Schoko-Fondue

Ein Rezept von Schoko-Fondue, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> kernlose Weintrauben	<b>1</b> Banane
<b>1 Dose</b> Ananasstücke (140 g Abtropfgewicht)	<b>50 g</b> Macadamianüsse
<b>100 g</b> vegane Zartbitterschokolade (50-70 % Kakaoanteil)	<b>100 ml</b> Sojamilch oder Hafermilch
<b>2 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>80 g</b> Rohrohrzucker
<b>1-2 Prisen</b> grobes Meersalz (nach Belieben)	<b>100 g</b> Mandelmus

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Banane schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Ananas in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Obst und die Macadamia nüsse in zwei Schälchen verteilen.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen. Mit Milch, Rohrohrzucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Alles unter Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist, Mandelmus unterrühren. Nach Belieben die Schokosauce noch mit Meersalz abschmecken.
3. Die Schokosauce in zwei vorgewärmte Schälchen füllen und mit den Obstschälchen auf den Tisch stellen. Die Früchte in die Sauce dippen.