

IDEENPAKET FÜR EINE FONDUEPARTY

Wir haben ein paar leckere Rezepte für Deine Fondue-Party zusammengestellt. Wo Du faire Schokolade einkaufen kannst, erfährst Du unter folgenden Links: www.transfair.org/produkte/kakao/einkaufen.html und www.rapunzel.de/bio-schokolade-kakao-vollmilch-zartbitter.html. Viel Spaß damit!

VERSCHIEDENE REZEPTE FÜR EIN SCHOKOLADENFONDUE

Rezept 1:

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 500g fairtrade Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
- 100ml Crème double oder Crème fraîche

Zubereitung:

Fülle einen Kochtopf zu 1/3 voll mit Wasser und erwärme es, bis es kocht.

Breche die Schokolade in kleine Teile und fülle sie in eine kleine Schüssel. Stelle die Schüssel vorsichtig in den Topf mit dem kochenden Wasser, so dass kein Wasser in die Schüssel kommt. Stelle nun auf mittlere Hitze. Rühre mit einem hölzernen Löffel die Creme unter die Schokolade, bis Schokolade und Creme miteinander verschmolzen sind.

Serviere das Fondue in einer schönen Schüssel oder einem Fondue Topf, indem es dauerhaft warm und flüssig bleibt.

Zutaten zum dippen:

Du kannst fast alles benutzen. Sei kreativ!

Hier ein paar schon erprobte und leckere Vorschläge:

- Frische Früchte, wie Orangen, Bananen, Birnen, Weintrauben, etc. (alle klein und mundgerecht zugeschnitten)
- fairtrade Brownies
- Kekse
- Marshmallows

Rezept 2:

Zutaten:

- 500g fairtrade Schokolade
- 100ml Crème double oder Crème fraîche
- 2 Teelöffel Kirsch Brandy oder Cointreau

Zubereitung:

Wie in Rezept 1, ganz zum Schluss kommt der Brandy/Cointreau dazu.

Zutaten zum dippen:

- Löffelbiscuits, in kleine Stückchen geschnitten
- Obst, wie Orangen, Mandarinen, Erdbeeren, Bananen, etc.

Rezept 3

Zutaten:

- 300ml gesüßte Kondensmilch
- 340 g Caramelsoße (für Eiscreme)
- 250g halbsüße fairtrade Schokolade, grob gehackt
- Milch

Zubereitung:

Erwärme wie in Rezept 1 zuerst die Schokolade im Wasserbad, rühre dann die Kondensmilch und die Caramelsoße unter, so dass eine glatte Soße entsteht. Falls der Schokoladenmix zu dick sein sollte, gib warme Milch in kleinen Mengen dazu, bis er die richtige Konsistenz hat.

Zutaten zum dippen:

- fairtrade Brownies
- Kekse
- Bananenstückchen und anderes frisches Obst

Rezept 4 "Mocha Choca fondue"

Zutaten (für 6 Personen):

- 225g fairtrade Schokolade, mittelsüß, gehackt
- 150ml Sahne
- 115g Puderzucker, gesiebt
- 1 Teelöffel Instantkaffee
- 2 Esslöffel Kaffeelikör (optional)

Zubereitung:

Gib alle Zutaten bis auf den Kaffeelikör in einen Kochtopf. Erhitze den Mix, bis Schokolade, Sahne, Puderzucker und Instantkaffee miteinander verschmolzen sind.

Nimm den Topf von der Herdplatte und füge den Likör hinzu. Serviere das Fondue in einer schönen Schüssel oder einem Fondue Topf, indem es dauerhaft warm und flüssig bleibt.

Zutaten zum dippen:

- Frische Früchte
- Kekse