



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Schokofondue mit Ananasnote



Zutaten Für 5 Portionen

- 400 g Vollmilchkuvertüre
- 100 ml Ananassaft (abgetropfter Saft von Alnatura Ananas im Glas)
- 50 g Alnatura Schlagsahne

Außerdem

- Beilagen nach Wahl – geschnittenes Obst (etwa Ananas im Glas), Kuchenwürfel, Salzstangen, Waffeln ...
- Toppings nach Wahl – gehackte Haselnüsse oder Pistazien, Müslicrunch ...

Tipp: Wenn etwas übrig bleibt, können Sie die restlichen Beilagen einfach auch noch schokolieren und verzieren. Auf Backpapier auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren – als kleine Nascherei für die nächsten Tage.

Zubereitung Zubereitungszeit 25 Min.

1. Beilagen (Obst, Kuchen, Gebäckstangen) mundgerecht vorbereiten und auf einem Teller anrichten. Toppings in kleinen Schälchen bereitstellen.
2. Kuvertüre mit einem Messer grob in Stücke schneiden. Ananassaft in einem Topf aufkochen und 5 Min. offen bei hoher Hitze auf die Hälfte der Menge einkochen.
3. Schokolade mit dem eingekochten Ananassaft und der Sahne in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Schale sollte dabei das Wasser nicht berühren. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, auf einem Rechaud bei milder Hitze warm halten. Wer ein Schokofondue-Set besitzt, kann die Masse auch direkt auf dem Rechaud schmelzen.
4. Die Beilagen auf Fonduegabeln spießen und rundum mit Schokolade überziehen. Mit einem Topping nach Wahl verzieren und genießen.