



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Veganes Schokofondue mit Haselnuss



Zutaten Für 5 Portionen

- 400 g Alnatura Kuvertüre Zartbitter
- 100 g Haselnussmus

Außerdem

- Beilagen nach Wahl – geschnittenes Obst, 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 20 Min.

1. Beilagen (Obst, Kuchen, Gebäckstangen) mundgerecht vorbereiten und auf einem Teller anrichten. Toppings in kleinen Schälchen bereitleisten.
2. Kuvertüre mit einem Messer grob in Stücke schneiden und mit dem Haselnussmus in eine Metallschüssel geben.
3. Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen, die Metallschale 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.