

Karamel - Fondue

Kategorien: Dessert, Nachspeisen, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

250	Gramm	Sahnetoffees; Od. Karamelbonbons
8	Essl.	Sahne; oder Wasser
1	Essl.	Rum

Anleitung:

Die Bonbons unter staendigem Ruehren in der Sahne oder dem Wasser auf kleiner Hitze aufloesen. Die Sauce ueber einer Kerzenflamme immer sehr warm halten. Beim Stippen immer gut umruehren.

Beilagen Apfelstuecke, Walnuesse (lassen sich schlecht aufspiessen, schmecken aber sehr gut), Makroenchen und Bananenstuecke stippen. tb=El