

## Pfefferminz - Fondue

Kategorien: Sonstiges, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

### ZUTATEN

---

1	Dose	Gesuesste Kondensmilch; Grosse Dose
2	Essl.	Butter
8	Essl.	Creme de Menthe; Likoer
1	Spur	Salz Trockener Kuchen

### Anleitung:

Kondensmilch zusammen mit der Butter in einer Fonduekachel erhitzen. In die heisse Fluessigkeit die Creme de Menthe einruehren und gleichzeitig ganz wenig Salz zufuegen. Nicht kochen lassen. Es sieht sehr schoen aus, wenn man den Likoer nicht voellig verruehrt, sondern er sich als gruene Marmorierung durch die helle Fluessigkeit zieht.

Tip: Sollte die Fluessigkeit zu dick werden, wird etwas heisses Wasser zugefuegt. Reste abgekuehlter Fonduefluessigkeit schmecken ausgezeichnet ueber Vanille- oder Schokoladen-Eis

Beilagen Jeder trocken gewordene Kuchen (Backpulver-, Hefe- oder Bisquit-Teig) laesst sich zum Eintunken verwenden. Besonders gut schmeckt trocken gewordener Schokoladenkuchen.