

Schokoladen - Fondue - Weises

Kategorien: Fondue, Dessert

Zutaten für: 1 Rezept

		Fondue
200	ml	Sahne
400	Gramm	Weisse Schokolade
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimt
60	ml	Rum, weiss
		Marzipankugeln
100	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Puderzucker
1/2	Teel.	Zitronenschale; gerieben
50	Gramm	Mandeln; gehackt
1	Spur	Zimt
20	ml	Weinbrand

BEILAGEN

2		Orangen; geschält, filetiert
1	klein.	Honigmelone; halbiert
		Entkernt, geschält, in
		Mundgerechte Stücke
100	Gramm	Gemische Plätzchen
100	Gramm	Gefüllte Waffeln
1		Dos. Kaiserkirschen

Anleitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade zerbröckeln und darin auflösen. Mit dem Vanillezucker, dem Zimt und dem Rum aromatisieren.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, Zitronenschale, Mandeln, Zimt und Weinbrand darunterarbeiten, aus der Masse kleine Kugeln formen.

Alle Beilagen auf Tellern anrichten. Durch das Schokoladenfondue ziehen.