

Schokoladen - Fondue mit Parfüm

Kategorien: Sonstiges, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

1/4	Ltr.	Sahne
2	Tafeln	Feinbitterschokolade
2	Essl.	Quittengelee
1	Essl.	Rum
		Zwetschgen
		Blaue Trauben; grosse
		Aepfel
		Weissbrot

Anleitung:

Die Sahne erwaermen, die kleingebrochene Schokolade dazugeben und unter Ruehren zum Schmelzen bringen. Dann das Gelee einruehren, bis es sich geloest hat. Mit dem Rum parfuemieren.

Variation Statt mit Quittengelee plus Rum mit bitterer Orangenmarmelade plus Whisky, mit herbem Johannisbeergelee plus Kirschwasser, mit Sauerkirschmarmelade plus Cherry Brandy zubereiten.

Beilagen Aufgetunkt wird mit halbierten festfleischigen Zwetschgen, mit halbierten grossen blauen Trauben, mit Apfelstuecken und mit Weissbrot.