

Weisses - Schokoladen - Fondue

Kategorien: Dessert, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

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; geschelt, filetiert
1	klein.	Honigmelone; halbiert Entkernt, geschelt, in Mundgerechte Stuecke
100	Gramm	Gemische Plaetzchen
100	Gramm	Gefuellte Waffeln
1	Dose	Kaiserkirschen

Anleitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade zerbroeckeln 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.