

Schokofondue

Schlemmen bis zum Abwinken

Was macht man mit den vielen Schokoladenresten von Weihnachtsmännern & Co? Ganz einfach: ein feines Schokoladenfondue!

Gerade zur Weihnachtszeit sind die Vorratschränke gefüllt mit Schokolade, geschenkt in allen Formen: als Weihnachtsmann, Nikolaus, Engel und was es sonst noch so gibt. Ben, Henrike, Natalie und Emil haben zwar viel davon gegessen, aber es ist so viel, dass man auch etwas anderes daraus zaubern kann.

Zart schmelzende Versuchung

Insgesamt essen wir Deutsche rund 10 Kilo Schokolade pro Kopf und Jahr – und das, obwohl wir wissen, dass sie eine wahre Kalorienbombe ist. Egal, denn schließlich macht Schokolade ja auch glücklich. Schon beim ersten Naschen macht sich das Gefühl von Zufriedenheit breit, Energie und Kraft werden ausgelöst. Denn Schokolade setzt Endorphine frei, die sich positiv auf das Gemüt auswirken. Schon die Maya und Azteken glaubten, der Kakaobaum käme aus dem Paradies, und hielten Kakaobohnen für die „Speise der

Götter“. Schokolade stammt übrigens aus Mexiko. Das Wort leitet sich vom Namen des ersten kakaohaltigen Getränkes der Azteken ab, dem Xocóatl (Xócoc = bitter, atl = Wasser; also



Henrike, Ben, Natalie und Emil zaubern aus ihren Weihnachtsmännern ein Schokoladenfondue.

Kanadisches Schokofondue

Zutaten für 4 bis 6 Personen

125 g Mehl, 2 Eier, 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 30 g Zucker, 40 g flüssige Butter, 4 Butterflöckchen zum Braten, Holzspieße, 400 g Zartbitterschokolade, 100 g Sahne, 50 ml Ahornsirup, 4 Äpfel, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Für die Crêpe-Röllchen aus Mehl, Eiern, Milch, Salz und Zucker einen Teig rühren. Butter einrühren und den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Ein Butterflöckchen in einer großen, beschichteten Pfanne schmelzen, einen halben Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben und auf mittlerer Flamme etwa 3 Minuten zu einem Crêpe backen. Nach 2 Minuten wenden. Wiederholen, bis 4 Crêpes gebacken sind. Zu Röllchen aufrollen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Holzspießen fixieren. Für das Fondue Schokolade hacken und mit Sahne und Ahornsirup in einem Fonduetöpfchen auflösen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft vermischen und auf Holzspieße stecken.

„bitteres Wasser“). Dabei handelte es sich um eine Mischung aus Wasser, Kakao, Vanille und Cayennepfeffer. Sie schmeckte bitter und scharf und war für europäische Geschmacksempfindungen fremd. 1528 wurde die Schokolade nach Europa importiert, von Spanien gelangte sie nach Frankreich, in die Niederlande und nach England. Dort wurde sie in der vornehmen Welt bald so selbstverständlich, dass Daniel Defoe seinen Romanhelden Robinson Crusoe nicht auf die Schokolade verzichten lassen wollte.

Schokolade zum Dahinschmelzen

Auch die vier Freunde möchten auf ihre Schokolade nicht verzichten und wissen nun, was sie aus den Resten machen: ein Schokoladenfondue! Das ist ein tolles „Event“, auch für Erwachsene, und geht ganz einfach: Wer kein spezielles Schokoladenfondueschälchen besitzt, nimmt einen feuerfesten Topf oder einen normalen Fonduetopf, um die Schokolade darin zu schmelzen. Mit ein paar Regeln kann dabei auch nichts schiefgehen: Zum Schmelzen nimmt man am besten ein Wasserbad, dann brennt's nicht so schnell an. Dazu die Schokolade in Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Das Gefäß in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und ab und zu umrühren. Dabei sollte kein Wasser mit der Schokolade in Berührung kommen, da diese sonst klumpt. Dann geht's auch schon los: alles umfüllen und am Tisch auf einem Stövchen flüssig halten. Zutaten wie Früchte, Pistazien & Co in Schüsseln bereitstellen und in den heißen Schokotraum tauchen – herrlich! ♦



Mit Trockenfrüchten

und gehackten Haselnüssen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

400 g Zartbitterschokolade, 100 g Sahne, 100 g getrocknete Apfelringe, 100 g getrocknete Aprikosen, 60 g getrocknete Ananas, 80 g Backpflaumen, 80 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

Die Schokolade hacken und zusammen mit der Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann in ein Fonduetöpfchen geben. Trockenfrüchte anrichten und Haselnüsse dazu servieren. Trockenfrüchte aufspießen, in die Schokolade tauchen und in den Haselnüssen wälzen.

Mit Marshmallows

Zutaten für 4 Personen

300 g Vollmilchschokolade, 100 g Zartbitterschokolade, 1 EL Vanillezucker, 2 EL Sahne, ca. 20 Marshmallows, Holzspieße, ca. 60 g gehackte Haselnüsse, ca. 100 g bunte Schokolinsen, weiße Zuckerstreusel, bunte Zuckerblumen

Zubereitung

Die beiden Schokoladensorten grob hacken und mit dem Vanillezucker und der Sahne über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Marshmallows auf Holzspießen stecken. Die geschmolzene Schokolade in eine vorgewärmte Schüssel füllen und die Marshmallows eintauchen. Nach Belieben in Nüssen, Schokolinsen, Zuckerstreuseln und Zuckerblumen wälzen. Entweder gleich essen oder die Schokolade fest werden lassen und die Schokolollis später genießen.



Weißes Schokofondue

mit Zimtäpfeln

Zutaten für 4 Personen

3–4 Tafeläpfel, 2 EL Zitronensaft, 1/2 TL Zimtpulver, 300 g weiße Schokolade, 100 g Sahne

Zubereitung

Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den Zitronensaft mit Zimt mischen und die Äpfel damit einstreichen. Schokolade zerbröckeln und mit der Sahne in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. In einen Fonduetopf füllen und auf einen heißen Rechaud stellen. Mit den Früchten anrichten.



Familien-Tipp

Falls noch flüssige Schokolade übrig bleibt, können die Kinder Schoko-Crossies daraus machen: Einfach Cornflakes und Mandelblättchen untermischen, bis alles damit überzogen ist. Mithilfe von zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und trocknen lassen.

