

Kunterbuntes Kinder-Schokofondue | 'Knusperknäuschen'

Ein Süßer Spaß, nicht nur für die Kleinen. Wichtig - die bunten Zuckerstreusel!

Das Kinder Schokofondue-Rezept ist ein besonderer Spaß und das nicht nur für die Kleinen. Die Zubereitung geht schnell und ist auch unkompliziert. Der Spaß und die Freude mit diesem Kinderrezept ist hingegen unbeschreiblich.

Zutaten

- 300 g Vollmilchschokolade
- 150 ml Creme fraiche
- 1 Packung bunte Schokostreusel
- Obst und Kuchenstücke nach Geschmack

Zubereitung

- Die Schokolade klein raspeln, mit der Creme fraiche vermengen und schmelzen, dann über einem Teelicht flüssig halten.
- Obst nach Geschmack kleinschneiden. Es eignen sich je nach Saison Trauben, Kiwi, Erdbeeren, Bananen, Kaki, usw. aber auch in Würfel geschnittene Muffin- oder Kuchenstücke.
- Alles in die Schokolade eintauchen und dann mit den bunten Zuckerstreuseln bestreuen oder etwas auf den Teller geben und darin wenden.



Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kunterbuntes-kinder-schokofondue-knusperknaeuschen/>