

# Schokofondue for Kids

Mit bunten Zuckerstreuseln garniert nicht nur für die Kleinen ein süßes Vergnügen.

**Ein mini Schokofondue für die Kleinen. Was für ein Kinderparty-Spaß. Die leckere Schokolade begeistert die Kids garantiert. Mit etwas Fantasie kann man aus einem einfachen Kinderfondue ein unvergessliches Erlebnis zaubern. Verschiedene lecker Frachtstückchen, Zuckerstreusel oder Kokosraspel sind hier nur ein paar Ideen.**

## Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 150 g Rahm
- 4 Bananen
- 200 g Trauben
- 4 Kiwis
- 1 Packung bunte Zuckerstreusel

## Zubereitung

- Den Rahm in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Das Ganze in einen Schokoladenfonduetopf geben und über einer Kerze flüssig halten.
- Das Obst waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann zur Schokolade servieren.
- Das Obst in die Schokolade eintauchen und dann mit den Zuckerstreuseln bestreuen. Sieht lustig aus und schmeckt sehr lecker.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schokofondue-for-kids/>