



Blätterteigrezepte

Schokoladen-Fondue



für 4 Personen



30 min Zubereitungszeit



nicht saisonal

Benötigte Zutaten

| | |
|--------|--|
| 1 | LEISI QUICK Blätterteig, rund 230g oder 1 LEISI QUICK Blätterteig -30% Fett, rund 230g |
| 200g | Zartbitterschokolade |
| 1.5 dl | Milch |
| 1/2 | Orange (Bio-Orange, nur abgeriebene Schale) |
| 1/3 KL | Zimtpulver |
| 1 | Ei (verrührt) |
| 2 | Äpfel in Schnitze geschnitten |
| 2 | Birnen in Schnitze geschnitten |
| 2 | Bananen geschält, in Scheiben geschnitten |
| 250g | Trauben |



Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Schokolade zerbröckeln, in eine Pfanne geben und auf kleinster Hitze schmelzen lassen. Milch, Orangenschale und Zimt unterrühren und in 4 Porzellantassen giessen.
2. Aus dem Teig 4 Deckel ausschneiden, die etwas grösser als der Durchmesser der Tassen sind. Mit Ei bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Tassen legen. Seiten gut andrücken. Mit Ei bestreichen.
3. In der Ofenmitte 10-15 Minuten goldbraun backen. Fondue mit Früchten servieren.