

Milky's & Schoki's

kinder Riegel-Fondue für süße Momente

(4 Portionen)

Zutaten:

- ♥ 2 Eier
- ♥ 60 g Zucker
- ♥ 1 TL Vanillezucker
- ♥ 35 g Mehl
- ♥ 25 g Speisestärke
- ♥ 1 Messerspitze Backpulver
- ♥ 400 g Früchte (z.B. Bananen, Erdbeeren, Ananas)
- ♥ Etwas Zitronensaft
- ♥ 10 kinder Riegel
- ♥ Abrieb 1/2 unbehandelten Orange
- ♥ 1 Messerspitze Zimt (gemahlen)



Zubereitung:

1. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät ca. 5-8 Minuten dickschaumig, hellgelb aufschlagen. Eiweiße ca. 1-2 Minuten steifschlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Steifgeschlagenes Eiweiß auf die Eigelbmasse geben.
2. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Teig auf eine Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Biskuitteig mit dem Backpapier vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen, das Papier abziehen und den Teig auskühlen lassen.
3. Früchte vorbereiten, in Scheiben schneiden und aus den Scheiben Herzen ausstechen. Bananen mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit diese nicht braun werden.
4. kinder Riegel in kleinere Stücke teilen, in einem kleinen Topf auf dem heißen Wasserbad schmelzen, mit Orangenabrieb und Zimt verfeinern und in einen Fonduetopf umfüllen.
5. Aus dem Biskuitteig Herzen ausstechen oder ausschneiden. Frucht- und Kuchenherzen auf Fonduespieße stecken, in das kinder Riegel-Fondue tauchen und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 2264/541

EW: 10,7 g

F: 20,6 g

KH: 76,3 g

BE: 6,5