



## Neues aus der Ah!-Küche

### Kuchenfondue



Bei einem Fondue taucht man kleine, mundgerechte Essensstücke, wie zum Beispiel Brot, in eine Flüssigkeit und isst sie dann. Das Wort „fondue“ ist französisch und bedeutet „geschmolzen“. Ursprünglich kommt das Gericht aus der Schweiz. Dort wird Fondue aus geschmolzenem Käse gemacht. Und wir von „Wissen macht Ah!“ machen heute Kuchenfondue! Und so geht's:

#### Man nehme:

- eine große und eine kleine Rührschüssel
- einen Mixer
- einen Topf
- Plätzchenformen
- ein Messer
- ein Schneidebrett
- Schaschlikspieße
- einen erwachsenen Assistenten oder eine Assistentin



#### Für die Fonduehäppchen:

- einen Kuchen
- etwas Wasser
- 150 g Schokoladenkuvertüre



#### Für die Fonduecreme:

- 150 g Butter
- 200 g braunen Zucker
- 200 g Puderzucker
- einen Becher Sahne
- Vanillearoma
- Schokotropfen
- einen Topf
- einen Schneebesen



**Als Erstes:**

Für das Kuchenfondue braucht ihr natürlich einen Kuchen. Es sollte ein trockener Kastenkuchen sein, zum Beispiel ein Marmorkuchen. Wenn ihr keinen zu Hause habt, kauft eine Backmischung und bereitet ihn nach der Anweisung auf der Packung zu. Oder nehmt ein altes Rezept von eurer Oma. Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen. Wenn der Kuchen fertig ist, nehmt ihn aus dem Ofen, lasst ihn abkühlen und schneidet ihn in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben.

**Als Nächstes:**

Jetzt müsst ihr die Kuvertüre zum Schmelzen bringen. Dafür braucht ihr ein heißes Wasserbad. Auch hierbei sollte euch ein Erwachsener zur Seite stehen! Erhitzt etwas Wasser in einem Topf und legt darauf eine Schüssel, die etwas breiter ist als der Topfrand. Die Schüssel sollte den Topf überdecken, aber nicht hineinfallen. Gebt dann die Kuvertüre in die Schüssel und bringt sie langsam über dem heißen Wasserdampf zum Schmelzen.



In der Zwischenzeit könnt ihr die Kuchenscheiben vierteln, also in vier Teile schneiden oder mit den Plätzchenformen verschiedene Figuren aus den Scheiben stechen. Dann nehmt ihr die Spieße, taucht die Spitzen in die geschmolzene Schokolade und steckt sie in die Kuchenecken und -formen. Die fertigen Kuchenspieße legt ihr auf einen Teller und stellt sie in den Kühlschrank zum Abkühlen.

**Danach:**

Bringt die Butter in einem Topf auf dem Herd zum Schmelzen. Fügt den braunen Zucker hinzu und verrührt beides solange miteinander, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Flüssigkeit anfängt Bläschen zu bilden. Dann gebt ihr noch ein paar Tropfen Vanillearoma dazu, nehmt den Topf vom Herd und lasst die Flüssigkeit abkühlen.



Währenddessen schlägt ihr die Sahne steif und verrührt sie mit dem Puderzucker. Wenn die Butter-Zucker-Vanille Mischung kalt ist, verrührt ihr sie mit der Sahnemasse und gebt noch ein paar Schokotropfen hinzu. Fertig ist eure Fonduecreme! Jetzt müsst ihr sie nur noch im Kühlschrank kalt stellen.





### Als Letztes:



Sobald die Creme kühl ist, holt ihr sie und die Kuchenspieße aus dem Kühlschrank und schon könnt ihr mit dem Verzehr eures Kuchenfondues beginnen. Dazu tunkt ihr die Kuchenstücke in die Fonduecreme und lasst sie euch schmecken. Und wenn noch ein bisschen Schokoladenkuvertüre übrig ist, könnt ihr die Kuchenstücke auch da hinein tunken. **Ah!**

### Übrigens:

Auch frische Obststückchen oder Salzstangen könnt ihr mit der Fonduecreme oder der Schokolade verfeinern. Das schmeckt ebenfalls ganz hervorr**Ah!**gend.

