



# Ölz Butter Zopf

zum Schokofondue



Schokolade grob hacken. Obers erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Kardamom zugeben und glatt rühren, mit Likör parfümieren.

Ölz Butter Zopf in Würfel, Birnen und Feigen in Spalten schneiden. Striezel und Früchte auf Spieße stecken und in die Schokolade tauchen.

## Zutaten

200 g Ölz Butter Zopf (getoastet)  
300 g dunkle Schokolade  
100 ml Schlagobers  
20 g Staubzucker  
1 TL Vanillezucker  
1 MS Kardamom (gemahlen)  
20 ml Orangenlikör (Cointreau)

\*\*\*

Zum Tunken:

2 kleine Birnen  
4 frische Feigen  
150 g Beeren

## Zubereitungszeit

**20 min**