Ölz Butter Zopf

zum Schokofondue

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

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

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