



Ölz Butter Zopf

zum Schokofondue



1. Schokolade grob hacken. Obers erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Kardamom zugeben und glatt rühren, mit Likör parfümieren.-
2. 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