

# Fröhliches Früchte-Fondue

Frisches Obst mit Pudding als Nachtisch für den Kindergeburtstag.

etwa 14 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Schokoladen-Pudding:

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer

Familien-Cremepudding Schokolade

### Pudding mit Vanille-Geschmack:

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer

Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack

### Außerdem:

etwa 5 EL Milch

1000 g gemischtes Obst (z. B.

Erdbeeren, Weintrauben, Ananas, Äpfel)

### Streusel:

50 g Nüsse (gehackt)

50 g Kokosraspel

50 g Sesamsamen

50 g Haferflocken

50 g Schokoladenstreusel

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

## Wie mache ich ein Fondue für Kinder?:

### 1 Vorbereiten:

Für jede Puddingsorte getrennt die Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftig weiterrühren. Pudding 3 Min. stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren.

- 2 Je nach Sorte die Früchte waschen, putzen, schälen und evtl. abtrocknen. Je nach Frucht in kleinere Stücke schneiden, die Fruchtstücke müssen so groß bleiben, dass sie noch aufzuspießen sind.

### 3 Zubereiten:

Den erkalteten Pudding noch einmal gut durchrühren und jeweils so viel Milch unterrühren, dass er cremig wird.

- 4 Pudding, Fruchtstücke und Streuselzutaten in Schüsseln und Schälchen füllen. Das Obst mit Cocktailspießen aufspießen, in den Pudding tauchen und anschließend in die Streusel.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für weniger Portionen nur eine Puddingsorte zubereiten und die Obst- und Nussmengen halbieren.
- Die Nüsse werden noch intensiver im Geschmack, wenn diese vorher in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldbraun geröstet werden.

