

# Süßer Fondue-Moment für Kinder

Ein Kinderrezept mit Pudding und frischem Obst für die Party

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Toppings (zum Dippen) nach Belieben:

etwa 50 g Dr. Oetker Vitalis  
Knuspermüsli  
gehobelte Haselnüsse  
Dr. Oetker gehackte Mandeln  
Kokosraspel  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
500 g gemischtes Obst , z. B.  
Bananen, Erdbeeren, Äpfel,  
Birnen, Weintrauben, Orangen,  
Kirschen  
Zitronensaft

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Cremepudding Vanille-  
Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Cremepudding Schokolade  
300 ml kochendes Wasser

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Zerkleinere das Müsli ein wenig. Röste gehobelte Haselnüsse, gehackte Mandeln oder/und Kokosraspeln einzeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb. Gib jedes Topping auf einen Teller.

- 2 Wasche das Obst und entferne Stiele, Kerngehäuse, Steine wenn vorhanden. Schneide das Obst in mundgerechte Stücke und beträufle Früchte wie Apfel, Birne und Banane mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

### 3 Zubereiten:

Bereite Dr. Oetker Seelenwärmer Vanille-Geschmack und Schokolade einzeln mit je 150 ml kochendem Wasser nach Packungsanleitung in einem Kaffeebecher zu. Gieße beide gleichzeitig in einen tiefen Teller.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Nun kannst du mit deinen Freunden die Früchte einzeln auf Spieße oder Gabeln aufspießen, in den süßen Moment tauchen und anschließend in die Toppings.

