

ENVIADO POR
LukiLeu

ON
16/06/2012

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Schokoladenfondue



Dieser Artikel beschreibt, was ein Schokoladenfondue genau ist und wie es gemacht wird.

Beschreibung

Ein Schokoladenfondue besteht zum grösstenteil aus geschmolzener Schokolade. In diese Schokolade werden geschnittene Früchte hineingetaucht und anschliessend gegessen.

Zutaten

- Schokolade
- Äpfel
- Birnen
- Bananen
- Pfirsiche
- und weitere Früchte

Desweitern einen Topf oder Büchsen zum erwärmen der Schokolade. Desweitern eine Gabel pro Person.

Wie wird es gemacht?

* Die Schokolade wird in einem Topf oder in Büchsen geschmolzen. Das Schmelzen kann zum Beispiel auf dem Feuer gemacht werden.
* Gleichzeitig werden die verschiedenen Früchte geschnitten.
* Sobald die Schokolade geschmolzen ist, nimmt jeder auf einer Gabel eine geschnittene Frucht, taucht die Frucht in die Schokolade und isst das ganze anschliessend.

Essen des Fondues



Bildnachweis

- Titelbild: © Lukas Leuenberger / Jungschar Brunnen
- Essen des Fondues: © Lukas Leuenberger / Jungschar Brunnen

Weitere Informationen

Categorías
Spiele und Aktivitäten

Etiquetas
Rezept

Edad
Keine Daten verfügbar.

Número de participantes
Keine Daten verfügbar.

Biblia
Diese Information fehlt.

Material
Keine

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/schokoladenfondue