BEKÜLDŐ
LukiLeu

ON
2012.06.16

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

Kategóriák
Spiele und Aktivitäten

Címkék
Rezept

Kor
Keine Daten verfügbar.

A résztvevők száma
Keine Daten verfügbar.

Biblia
Diese Information fehlt.

Anyag
Keine

Fájl letöltés
Nincs fájl letöltés

KI Generierter Inhalt
Tartalom
Kategóriák
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Anyag

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