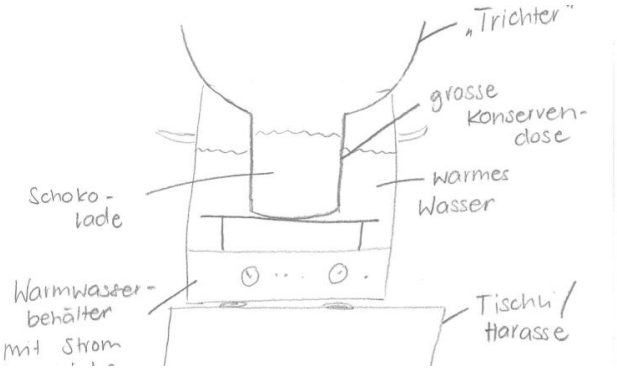
Schokoladen-Kerzen

Ziehe deine eigene Schoggikerze. Es funktioniert so, dass man Grissini als «Docht» in verschiedene flüssige Schokolade tunkt und sie am Schluss als Dessert geniessen kann.



Wir haben jeweils drei Wasserbehälter mit je einer weissen, braunen und dunkler flüssigen Schokolade. Wichtig zu wissen ist, dass das Wasser nicht kochen soll, einfach warm sein muss.

Die Schoggikerze kostet bei uns 2.- Franken. Mit diesen Einnahmen können die Unkosten gut gedeckt werden.

Tipp: Während die Kinder die Kerzen ziehen, kann man wunderbar in ein Gespräch mit den Eltern kommen.

Wichtige Punkte für das Ziehen der Schoggikerzen:

- Das Grissini **immer** senkrecht halten! Sonst bricht es ab und dann hast du den Salat.
- Wenn du in eine Schokolade getunkt hast, warte immer, bis die Schokolade abgekühlt ist (=nicht mehr glänzt), bevor du in die nächste Schokolade tunkst.
- Weniger ist mehr… Wir geben kein Maximum an, wie dich die Kerze sein darf. Jedoch braucht es sowieso viel Geduld und wir raten den Kindern, die Kerze nicht zu dick werden zu lassen. Man muss sie später ja auch essen können.
- Das Schmelzen der Schoggi benötigt ca. 2 Stunden.

Material

- Grissini für den «Docht»
- Schokodrops zum schmelzen (erhältlich in Grossmärkten): Wenn möglich, weisse, braune und schwarze Schokolade
- 3 Wärmebehälter (diejenigen, die man für Punsch braucht)
- 1 Bauprovisorium, da die Wasserbehälter Strom brauchen.
- 3 sehr grosse Konservendosen, die als Schoggibehälter fungieren
- 3 runde Auskühlgitter, damit die Konservendose nicht direkt am Boden ankommt
- 3 Trichter, damit keine Schoggi in den Behälter tropft
- Schaber, um den Schoggi am Trichter runterzubuxieren
- Rührwerk, um die Schoggi immer wieder zu rühren
- Servietten oder kleine Karton-Teller, auf denen die Schoggikerzen nach Hause gegeben werden kann.

Quelle

Bild und Text: Jungschar Belp