

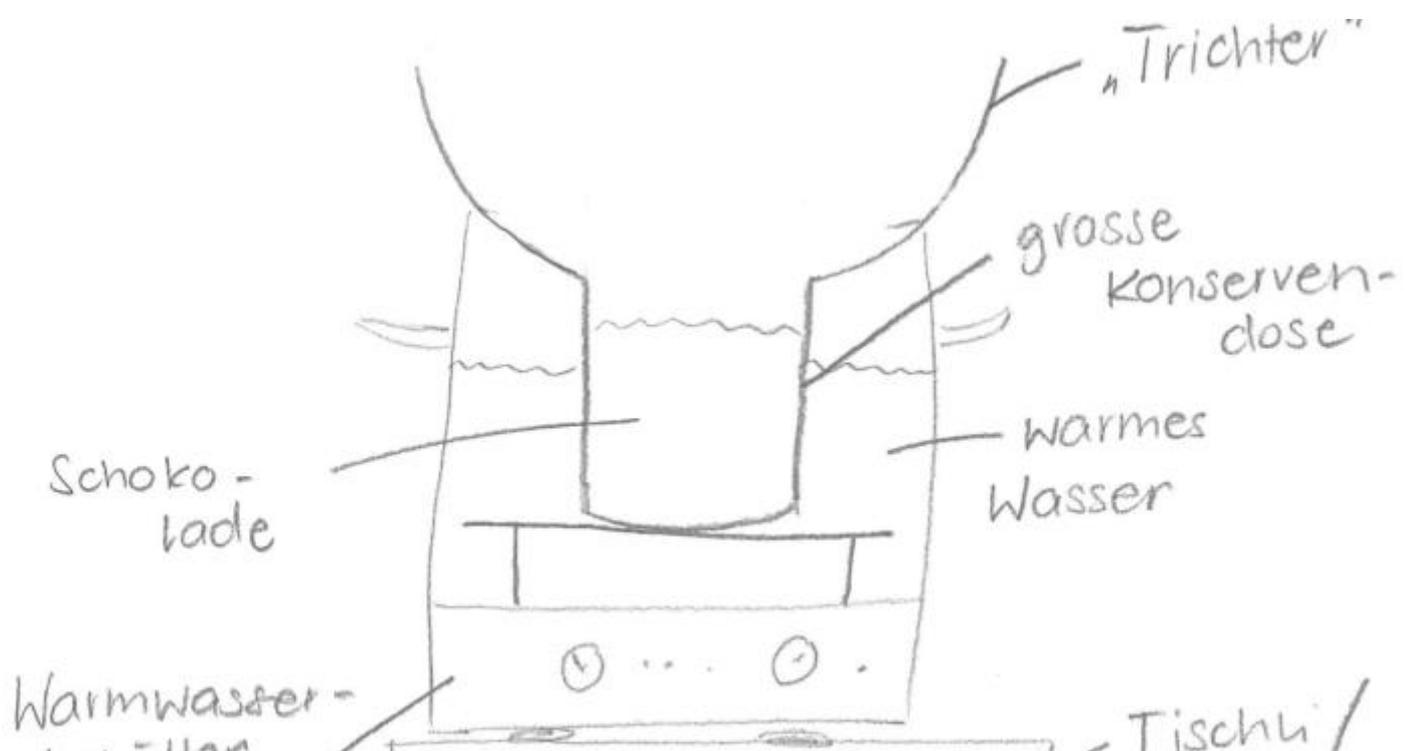
## Schokoladen-Kerzen



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.







# 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