

# 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

Desweiteren einen Topf oder Büchsen zum erwärmen der Schokolade. Desweiteren 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