

SOUMIS PAR
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

Categories
Spiele und Aktivitäten

Tags
Rezept

Vieux
Keine Daten verfügbar.

Nombre de participants
Keine Daten verfügbar.

Bible
Diese Information fehlt.

Matériau
Keine

Téléchargement du fichier
Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt
Contenu
Categories
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Matériau

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