



SUBMITTED BY

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

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

Weitere Informationen

Kategorijas

Spiele und Aktivitäten

Tags

Rezept

Vecums

Es liegen keine Daten vor.

Dalībnieku skaits

Es liegen keine Daten vor.

Bībele

Diese Information fehlt.

Materiāls

Keine

Failu lejupielāde

Failu lejupielādes nav

KI Generierter Inhalt

Saturs

Kategorijas

Tags

Vecums

Dalībnieku skaits

Bībele

Materiāls