

ENVIADO POR
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

*Categorias*
Spiele und Aktivitäten

*Tags*
Rezept

*Idade*
Keine Daten verfügbar.

*Número de participantes*
Keine Daten verfügbar.

*Bíblia*
Diese Information fehlt.

*Material*
Keine

*Download de arquivos*
Nenhum download de arquivo

*KI Generierter Inhalt*
Conteúdo
Categorias
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Material

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