

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

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

Categorii
Spiele und Aktivitäten

Etichete
Rezept

Vârsta
Keine Daten verfügbar.

Număr de participanți
Keine Daten verfügbar.

Biblia
Diese Information fehlt.

Material
Keine

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

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