

SCHOKOGENUSS MIT FRUCHT

Rezept für ein fruchtig, faires Schokoladenfondue

Worum es geht

Draußen ist es kalt, nass, glatt und ungemütlich und drinnen machen wir es uns mit einem leckeren Schoko-Fondue gemütlich. Das macht vor allem in der Gruppe Spaß. Ein Fondue bietet einen schönen Abschluss für eine Gruppenarbeit oder Sitzung, ist leicht vorzubereiten und bietet gemeinsamen Genuss und Zeit für gute Gespräche. Natürlich mit fair gehandelter Schokolade und fairem Zucker!

Was Sie brauchen

- ✓ Kleine Keramikschale, die auf einen Rechaud oder Teewärmer gestellt wird
- ✓ Picker

Rezept (für 6-8 Schokoholics)

- ✓ ca. 1 kg Obst (z.B. (Banane, Ananas, Apfel, Kiwi) waschen, schälen, schneiden und auf kleinen Schälchen anrichten
- ✓ 400g Zartbitterschokolade (55% Kakaogehalt) und 200g Vollmilchschokolade hacken und in eine Schüssel geben. Wer es etwas süßer mag, Zucker dazugeben. Richtig exotisch wird es mit Kokosraspeln - natürlich fair gehandelt!
- ✓ 500ml Milch, 250ml Sahne und eventuell 60g Zucker aufkochen, über die gehackte Schokolade gießen und ordentlich umrühren. Dann noch ca. 60g kalte Butter unter die Masse heben und alles vermischen bis eine cremige Schokoladenmasse entsteht.
- ✓ Jetzt nur noch umfüllen, Obst und Spieße schnappen. Los geht's!

Für wen:

Kindergeburtstage, Schulklassen, Jugendgruppen, Erwachsene, Kirchengemeinden, Vereine

Was es kostet:

Die Zutaten



Tipp:

Für ein besonderes Schokofondue gibt es im Weltladen auch ausgefallene Schokoladensorten von Fleur de Sel bis Bengali Curry. Auch ältere Schokonikoläuse lassen sich so gut verwerten. Das Fondue kann auch mit einem Schokoladenquiz oder mit einer anderen Schokoaktion verbunden werden.

Interessiert? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Ulrike Pfab
Aktionsgruppe Faires Filderstadt
Tel.: 07158/1285300
u.pfab@weltladen-filderstadt.de



Gefördert mit Mitteln des evangelischen Kirchlichen Entwicklungsdienstes