



Eine Idee der
Schule Falkenfeld Lübeck

&



Kochkiste

Schokoladenbrunnen

Rezept (für ca. 4 Personen)

Zutaten: Noch eine kleine Anmerkung zu der Schokolade. Diese kann je nach Geschmack gewählt werden. So kann man auch verschiedene Sorten miteinander mischen.

Zutaten: 600g Schokolade, 30 ml Öl, 150g gehackte Mandeln, 150g gehackte Walnüsse, 100g Kokosraspeln, 300g Erdbeeren, 300g Bananen, 300g Äpfel, 300g Pfirsiche

Du brauchst: 1 kleinen Topf, 1 Holzlöffel, 1 Schokobrunnen, 1 Messbecher, 1 Schneidmesser, 1 Schneidebrett, Holzspieße

Zubereitung: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und das Öl unterrühren. Dadurch wird Schokolade geschmeidiger und bleibt auch besser an den Früchten haften.

Die Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke müssen groß genug sein, damit sie auf dem Spieß halten und nicht versehentlich in den Schokobrunnen fallen.

Die gehackten Nüsse und die Kokosraspeln kommen in Schalen um den Schokobrunnen. Die getränkten Früchte können so noch mit Nüssen garniert werden.

Sollte die geschmolzene Schokolade noch zu dickflüssig für den Schokobrunnen sein, etwas flüssige Sahne zugeben.