



Schokoladeschüsseln

Das Beste an Partys ist doch immer das Naschen. Aber habt ihr schon einmal Schokoladeschüsseln gegessen? Damit wird deine Party die coolste.

Dazu brauchst du: Schokolade, eine Schüssel aus Keramik oder Metall, einen Kochtopf, Wasser, Backpapier und Luftballons.

Schritt 1:

Fülle in den Kochtopf Wasser und lasse darin die Schüssel schwimmen. Erhitze nun das Wasser im Kochtopf. (soll aber nicht kochen)

Schritt 2:

Lege die Schokolade in die schwimmende Schüssel und warte bis sie geschmolzen ist. (Du kannst mit einem Kochlöffel zwischendurch vorsichtig umrühren. Zieh' dir dafür am besten Topfhandschuhe an, damit du dich nicht verbrennen kannst.)

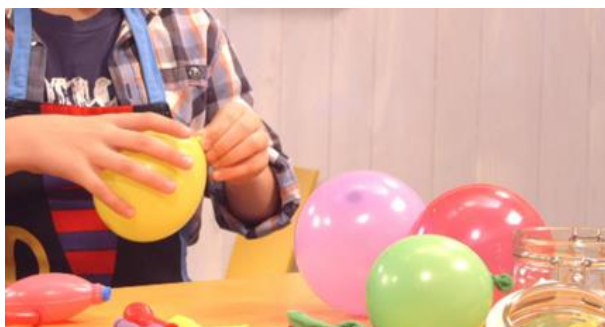


Schritt 3:

Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, stelle den Kochtopf weg vom Herd.

Schritt 4:

Luftballons nicht ganz, etwa handgroß aufblasen und zuknoten.



Schritt 5:

Jetzt kannst du die Luftballons ein Stück in die flüssige Schokolade tunken und danach auf dem Backpapier abstellen.



Schritt 6:

Etwas Geduld, die Schokolade muss auskühlen und fest werden.



Schritt 7:

Sobald die Schokolade wieder hart ist, schneide die Luftballons auf und entferne sie.



Übrig bleibt eine kleine Schokoladeschüssel, die man mit vielen Leckereien, wie zum Beispiel Joghurt, füllen kann.



Ist das Joghurt ausgelöffelt, kommt der beste Teil: kein Geschirrspülen, nein, Schokoschüssel naschen! Wie praktisch!

