

Rezept aus der Geschmacksschatz-Welt

Bananeneis am Stiel

Das braucht ihr für vier Portionen

- > 4 Bananen
- > Schaschlikspieße
- > 70 g Schokolade
- > 60 g Kuvertüre
- (beides je nach Geschmack: Vollmilch, Zartbitter oder Weiße)
- > Bunte Streusel, gehackte Nüsse, Kokosraspeln ...
- > Backpapier

So wird's gemacht:

1. Bananen schälen und halbieren.
2. Auf Schaschlikspieße spießen.
3. Für mindestens drei Stunden einfrieren.
4. Wenn die Bananen gefroren sind, Schokolade und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. (Habt ihr mehrere Sorten, schmelzt jede Sorte für sich.)
5. Die gefrorenen Bananen in die Schokolade und Kuvertüre tauschen oder mit Pinsel bestreichen und auf Backpapier legen.
6. Anschließend mit Streuseln, Nüssen oder Kokos nach Herzenslust verzieren.

Durch die kalten Bananen wird die Schoko schnell fest und ihr könnt euer selbstgemachtes Bananen-Schoko-Eis genießen.

Lasst es euch schmecken!

