

GEFRORENE BANANE AM STIEL

Lecker



ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre grob hacken und in einem Topf schmelzen. Topping vorbereiten. Die Banane schälen, halbieren und in die Schnittfläche einen Spieß oder Stiel stechen. Daran die Banane über den Topf halten und sie mit einem Löffel mit Kuvertüre übergießen. Die Schokolade etwas abtropfen lassen, die Banane auf einen passenden Teller legen und rundherum mit dem Topping bestreuen. Nun den Teller samt Banane in das Gefrierfach stellen und mindestens 4 Stunden durchfrieren lassen.

ZUTATEN

1 reife Banane
40 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

Toppings nach Wunsch:

2 EL Erdnüsse, Pistazien, getrocknete Früchte, Kokosraspeln, Streusel, Krokant o. ä.

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, 2 Holzspieße oder Cake Pop Stiele