Bananengeister

An Halloween darf auch das Essen gruselig aussehen: Das Rezept für Bananengeister kommt schon bei den Kleinsten gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

8 Stk.	Bananen
	Zartbitterkuvertüre (nach Belieben)
	Schokoladenkuvertüre (weiße, nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die Bananengeister die Bananen schälen und die feinen Hautstreifen entfernen. Alle Bananen halbieren und längs auf Holzspieße stecken (aber nicht durchstechen!). Nebeneinander in einen Gefrierbeutel legen und im Tiefkühlfach mehrere Stunden frieren lassen.

2. Zwei kleine Töpfe mit Wasser erhitzen. Die weiße und dunkle Kuvertüre getrennt voneinander in eine kleine Schüssel brechen und darin im separaten Wasserbad schmelzen lassen. Eine große Kuchenplatte mit Backpapier auslegen.

3. Eine Banane aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit heller oder dunkler Schokolade bestreichen. Auf der Platte trocknen lassen. Mit allen anderen Bananen ebenso verfahren, dabei etwa die Hälfte der Bananen-Spieße mit heller und dunkler Schokolade bestreichen.

4. Nun ein Holzstäbchen in die helle oder dunkle Kuvertüre tunken und mit der Spitze auf die jeweils andersfarbigen Bananen lustige und gruselige Gesichter malen. Trocknen lassen und dann servieren.

Tipp

Damit die Kuvertüre gut haftet, sollten die Bananengeister direkt nach der Entnahme aus dem Tiefkühlfach eingepinselt werden, sonst bildet sich auf ihnen Tauwasser, auf dem die Kuvertüre nicht halten kann.