Bunter Bananen-Snack

Der bunte Bananen-Snack ist nicht nur eine Leckerei für Zwischendurch. Das Rezept findet auch auf Partys, Kindergeburtstagen, oder als Dessert hohen Anklang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Bananen (nicht zu reife)
125 g	Kuvertüre
5 g	Kokosfett
Nach Belieben	Kokosette
Nach Belieben	Nüsse (gehackt)
Nach Belieben	Schokolinsen (bunte)
Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunte)

Zubereitung

1. Für den bunten **Bananen-Snack** die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem warmen Wasserbad temperieren.

2. Dann die Bananen im obersten Drittel ringsherum, nicht zu tief, mit einem scharfen Messer einschneiden und schälen. Dabei ist es wichtig dass die Bananen nicht zu reif sind und auch nicht zu weit geschält werden, da es sonst passieren könnte, dass sie bei der Weiterverarbeitung brechen.

3. Nun die Toppings vorbereiten. Dazu die Kokosette, die Nüsse (gehackt), die Schokolinsen (gehackt) und die bunten Streusel in separate Schälchen geben.

4. Nun das geschälte Stück der Banane, bis zum Schalenansatz, mit der Kuvertüre überziehen

und gut abtropfen lassen.

5. Anschließend die noch feuchte Schokoglasur beliebig mit den Toppings dekorieren und am besten auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.

Tipp

Der bunten Bananen-Snack lässt sich mit allerlei Toppings und Schokoladensorten dekorieren. Die Bananen trocknen außerdem schneller, wenn man sie in den Kühlschrank gibt.