Schoko-Bananen am Spieß

Die leckeren Schoko-Bananen am Spieß sind auf der nächsten Kinder Geburtstags Party der Hit. Hübsch verziert schmecken sie gleich noch viel besser.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

100 g	Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)
1 EL	Kokosöl
2 Stk.	Bananen
	Holzspieße

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Bananen am Spieß** die Schokolade zerbrechen, zusammen mit dem Kokosöl in eine passende Schüssel geben und über ein Wasserbad unter ständigem rühren schmelzen.

2. Die Bananen schälen und jeweils in 4 Stücke zerschneiden. Die Bananenstücke auf Holzspießen stecken.

3. Die geschmolzene Schoko von der Kochplatte nehmen und die Bananenspieße durch die Schokolade-Masse drehen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schoko-Bananen kurz in der Hand halten bis sie fest wird. Auf einen mit Backpapier auslegten Teller legen und im Kühlschrank eine Stunde kühlen lassen.

Tipp

Die Schoko-Bananen vor dem Trocknen mit Kokosflocken, gehackten Nüssen oder bunten Streusel verzieren.