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
3 TL	Wasser
	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. Wasser kurz aufkochen und mit einem Schneebesen in die geschmolzene Schokolade unterrühren. Dadurch haftet die Schokolade besser auf an den Bananen.

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

4. 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.