

Zackig g'schmackig: Gefrorene Schokobananen

Für die Naschkatzen unter euch gibt es heute selbstgemachte Schoko-Bananen!



Dazu braucht ihr:

- Bananen,
- Erdnussbutter,
- Schokolade,
- Nüsse,
- Kokosflocken und
- Schaschlikspieße

Beginnt damit, die Banane zu schälen und zu halbieren.

Spießt sie dann vorsichtig auf einem Holzstab auf.

Die Bananenspieße legt ihr für ein bis zwei Stunden in den Gefrierschrank.



Ist sie gefroren, darf eure Banane ein Bad in Erdnussbutter nehmen.



Dann muss sie ein weiteres Mal ins Gefrierfach, bis die Erdnussbutter gehärtet ist.

Jetzt könnt ihr eure Bananenspieße in geschmolzene Schokolade tauchen.

Lasst euch beim Schmelzen von einem Erwachsenen helfen.

Anschließend könnt ihr sie mit Nüssen und Kokosflocken verzieren.



Jetzt braucht ihr nur noch etwas Geduld, bis die Schokolade wieder fest ist.

Dann könnt ihr eure Schoko-Bananen endlich genießen!