Rezept

Schoko-Bananen am Stiel

Ein Rezept von Schoko-Bananen am Stiel, am 04.06.2025

Zutaten

- **100 g** dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)
- **2 EL** Haselnusskerne
- **2 EL** kleine bunte Zuckerperlen (Backregal)
- Backpapier
- **10 g** Kokosöl
- **2 EL** Kokosflocken
- **2** reife, aber feste Bananen
- Holzstäbchen oder Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen, diese in eine passende Schüssel geben und zusammen mit dem Kokosöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei immer wieder umrühren.

2. Inzwischen ein klein wenig Wasser aufkochen. In einer Pfanne ohne Fett die Haselnüsse leicht rösten, dann mit einem schweren Messer grob hacken und auf einen kleinen Teller geben. Die Kokosflocken und die Zuckerperlen ebenfalls auf kleine Teller häufeln. Einen großen Teller mit einer Lage Backpapier belegen.

3. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, mit einem Schneebesen nach und nach ca. 3 TL kochendes Wasser unterrühren. So haftet die Schokolade später besser an den Bananen.

4. Erst jetzt die Bananen schälen – sonst werden sie braun – und jeweils in 3-4 Stücke schneiden. Jedes Bananenstück auf 1 Holzstäbchen spießen.

5. Die Schokolade vom Herd nehmen. Die Bananenstücke einzeln in der Masse drehen und mit Schokolade überziehen. Vorsichtig herausheben und, falls nötig, über dem Schokoladenbad abtropfen lassen. Die Schoko-Bananen kurz in der Hand halten, bis die Schokolade ganz leicht fest wird, dann entweder in den Nüssen, Kokosflocken oder Liebesperlen wenden. Die Bananenstücke auf den Teller mit Backpapier legen und im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.