

Rezept

Weihnachtliche Schoko-Bananen

Ein Rezept von Weihnachtliche Schoko-Bananen, am 18.12.2025

Zutaten

4	Bananen	100 g	dunkle Kuvertüre
100 g	weiße Kuvertüre		Schneeflocken und Perlen Streudekor
eine Handvoll	Schokobrezeln	ein paar	rote Schokolinsen
ein paar	Schoko Tröpfchen	ein paar	Zucker Augen
eine Handvoll	Erdbeeren		Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Kuvertüre darin schmelzen. Immer wieder vorsichtig umrühren, damit sich die Stückchen gleichmäßig lösen. Währenddessen die Bananen schälen und je nach Größe halbieren oder dritteln.
2. Die Bananen mit den Holzstielen versehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Anschließend die Kuvertüre nach Belieben über die ganze oder nur einen Teil der Banane gießen (z.B. nur oben als kleines Hütchen).
3. Jetzt kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen und die schokolierten Bananen mit Streudekor, Schokobrezeln, roten Schokolinsen, Schoko Tröpfchen, Zuckeraugen und Erdbeeren verzieren.