



Süße Bananen-Gespenster



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 45 Min. Kühlzeit + Trockenzeit

pro Portion: 1470 kJ, 351 kcal, 46,3 g Kohlenhydrate, 3,10 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,86 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Gespenster müssen nicht immer nur gruselig mit ihren Ketten klappern. Sie können auch mal süß sein - zum Beispiel, wenn sie aus Bananen und Schokolade gemacht sind und als leckerer Snack auf dem Halloween-Buffet stehen.

Step 1:

Zuerst schälst und halbierst du die Bananen.

Step 2:

Die Holzspieße vorsichtig in die Bananenhälften stecken. Die Bananen auf einem mit Frischhaltefolie ausgelegtem Teller für 45 Minuten ins Gefrierfach legen. Das sorgt dafür, dass die Bananen gut am Stiel halten.

Step 3:

Nun kannst du die weiße Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Dann die Kuvertüre in eine hohe, schmale Tasse oder ein Glas füllen und die halben Bananen hineintauchen, so dass sie ganz mit Schokolade überzogen sind.

Step 4:

Die Bananen-Gespenster in einen Styroporblock stecken und jeweils zwei Schokotropfen als Augen hineindrücken und trocknen lassen.

Zutaten

Menge

4	Bananen
400 g	weiße Kuvertüre
16	Schokotropfen
8	Holzspieße
	Styroporblock (oder Block für Blumengestecke)