

FAMILIENHÄPPCHEN

CRAZY SCHOKO-BANANEN

- Bananen
 - Schwarze Schokolade oder Kuvertüre
 - Haselnüsse
 - Gojibeeren (Bio-Variante)
 - Spiesse
1. Schokolade zerbröckeln und in eine Chromstahlschüssel geben. Diese in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und regelmässig umrühren.
 2. Haselnüsse und Gojibeeren grob hacken.
 3. Bananen halbieren. Darauf achten, dass die Schnittflächen gerade sind. Bananen aufspießen und in der geschmolzenen Schokolade tunken. Mit Gojibeeren und Haselnüssen bestreuen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte geben und kurz antrocknen lassen.
 4. Mindestens 2-3 Stunden tiefkühlen. Tiefgekühlt servieren. Sind nach 10-15 Minuten geniessbar.