

Hier und heute



Eis am Stiel aus Bananen und Schokolade

Julia Floß macht Eislollis aus Bananen und flüssiger Schokolade. Lustig verziert und gefrostet sind sie ein kinderleichter Spaß.

Das Rezept

von Julia Floß für 4-6 Portionen:

Die Zutaten

- 2 Bananen
- Holzspieße
- 100 g Kuvertüre (dunkel oder Vollmilch)
- 1 TL Pflanzenöl (z. B. Kokosfett oder Sonnenblumenöl)

Für die Dekoration

- 50 g Erdnussbutter
- 50 g Krokant (Streusel, gehackte Nüsse)

Zubereitung

Ein Blech (sollte ins Gefrierfach passen) mit Backpapier auslegen. Bananen schälen und dritteln. Bananenstücke aufspießen, auf das Blech legen und 20 Minuten einfrieren. Währenddessen die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und mit dem Pflanzenfett mischen. Die Bananenstücke durch die Schokomischung ziehen und auf das Backpapier legen (alternativ in ein Stück Styropor spießen). Die Schokolade fest werden lassen. Anschließend die flüssige Erdnussbutter mit einem Löffel über den Schoko-Bananen verteilen. Sofort mit Krokant bestreuen. Die Bananen erneut mindestens 20 Minuten einfrieren.
Purer Eisgenuss!