

GEOLINO TV Bananeneis am Stiel

Zutaten für sechs Stück:

- 3 Bananen
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- 1 TL Kokosfett (oder Öl oder Butter)
- 50g Joghurt
- Holz-Eisstiele

Vorschläge für die Toppings:

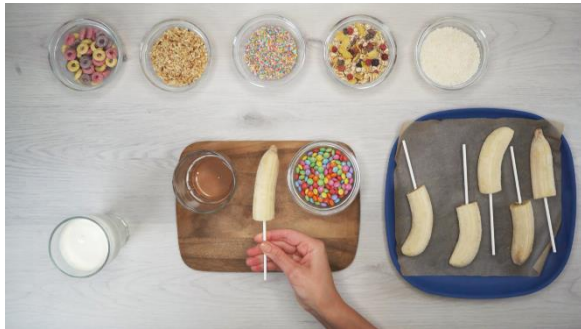
- Smarties
- Cornflakes
- Beeren-Müsli
- Kokosflocken
- bunte Streusel
- Haselnüsse



Zuerst schälst und halbiert du die Bananen. In die halbierten Bananen steckst du jeweils einen Holzstiel und legst sie für mindestens drei Stunden ins Gefrierfach.



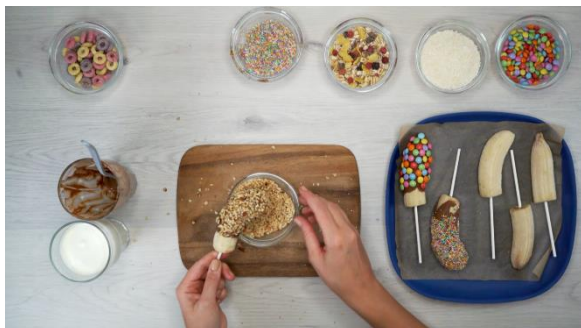
Für den Überzug schmilzt du Schokolade deiner Wahl (z.B. Vollmilch) in einem Wasserbad. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, rührst du 1 TL Kokosfett unter.



Jetzt füllst du die Schokolade in ein hohes Glas. Auch den Joghurt gibst du in ein hohes Glas und stellst ihn mit den Toppings bereit.



Die gefrorenen Bananen holst du nun aus dem Gefrierfach und tunkst sie in die Schokolade.



Dann schnell mit den Toppings dekorieren, bevor die Schokolade hart wird.



Du kannst die Bananen auch in den Joghurt tunken und dekorieren. Danach müssen sie noch einmal für 20 Minuten in das Gefrierfach.



Gut gemacht!
Jetzt kannst du den fruchtig-süßen Snack genießen!