

Schokobananen Mexiko

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

2 Bananen
6 Holzspieße

Zum Glasieren:

150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
6 Kekse mit Hagelzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Zum Vorbereiten:

Die Bananen in 3 gleiche Teile schneiden. Die Holzspieße in die Bananen stecken.

2 Zum Glasieren:

Die Kuvertüre mit erwärmter Glasur verrühren. Die Bananen mithilfe einer Gabel in Glasur tunken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

3 Zum Dekorieren:

Die Bananen vor dem Anziehen der Glasur mit Streusel bestreuen und die Kekse anbringen. Die Schokobananen in Konfektförmchen setzen. Mit Zuckerschrift Augen aufspritzen.