

Kleine Küchenhelden

Bananen-Schoko-Pinguine am Stiel mit

Kinder SCHOKOLADE + MILCH
- KAKAO

Zutaten:

- 4 Bananen
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO (=100 g)
- 16 Zucker-Augen
- 24 Schokodrops

Außerdem: Holz-Eisstiele

Zubereitung:

1.

Bananen schälen und quer halbieren. Holz-Eisstiele hineinstecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

2.

Kinder SCHOKOLADE + MILCH
- KAKAO im Wasserbad schmelzen und in eine kleine Schüssel füllen. Spitze und Rückseite der Banane in die geschmolzene Schokolade tauchen, dann die Zucker-Augen anbringen. Schokodrops einzeln zur Hälfte in die restliche geschmolzene Schokolade tauchen und als Schnabel und Füße an der Banane befestigen.

3.

5 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen und servieren.

Portionen: 8
Pro Portion: 75 g
Pro Portion: 163 kcal

Zubereitungszeit: **1 Stunde 15 Minuten**
Davon aktiv: **10 Minuten**