



Ohne Backen

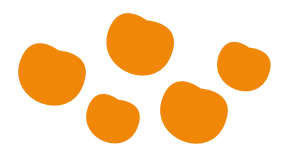
Bananen Pinguin Rezept

Zutaten:

Für 8 Personen



4 Bananen



5 getrocknete Aprikosen



16 Zuckerguss-Augen



½TL Kokosfett oder Fettalternative



150g Milkschokolade, geschmolzen

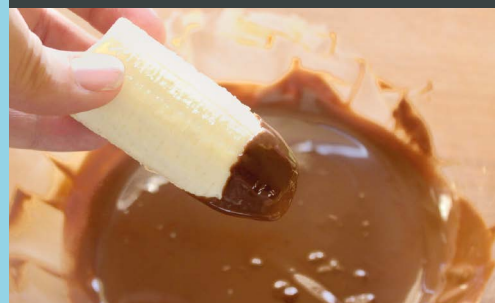
1

Schäle die Bananen und schneide sie in der Mitte durch. Achte darauf, gerade zu schneiden, damit die Banane stehen kann. Schneide jetzt die Aprikosen und forme sie zu Füßen und Schnäbeln.



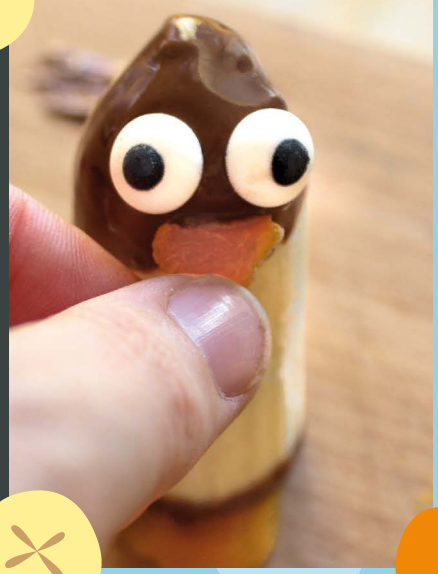
2

Schmelze die Schokolade und das Kokosfett. (Das Fett bzw. Öl macht die Soße geschmeidig.) Tauche die Enden der Banane in die Schokosoße und streiche auch ein wenig an die Seite und den Rücken der Banane.



3

Stecke die Aprikosen-Füße an das Unterteil der Banane und stell sie aufrecht hin. Warte, bis die Schokolade härter aber nicht ganz getrocknet ist, und drücke den Aprikosen-Schnabel und die Augen sanft an die Kopfseite. Jetzt sollte ein süßes Gesicht entstanden sein!



4

Warte bis die Schokolade komplett verhärtet ist (du kannst die Pinguine in den Gefrierschrank legen, um den Prozess zu beschleunigen) und serviere die Pinguine als antarktischen Snack für deine Familie und Freunde.



Pinguine lieben es sich aneinander zu kuscheln, um warm zu bleiben. Also kuschel dich auch an deine Familie während ihr die Pinguine vernascht!

