

# Schokoladen Banane

Du brauchst.

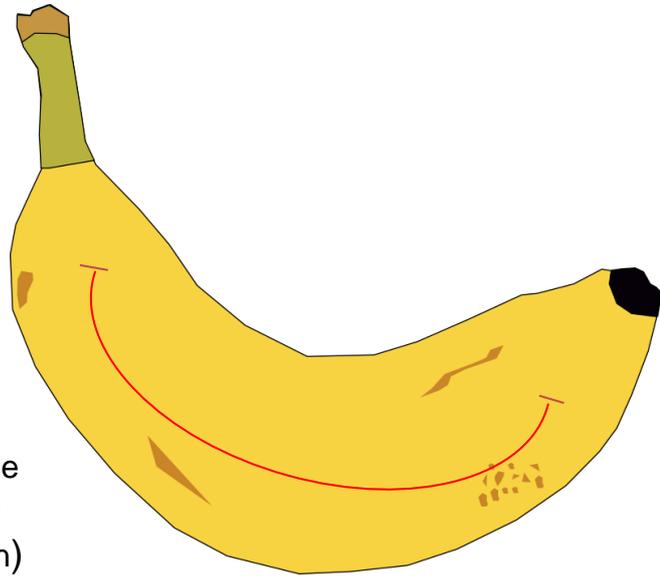
- Banane
- Schokolade
- Aluminiumfolie
- Messer
- Ofen /Lagerfeuer

So geht's:

- Banane aufschneiden (Siehe Bild) wobei nur die obere Schale durchgeschnitten werden soll (die untere Schale soll intakt bleiben)
- Eine Reihe Schokolade (weiss, hell oder dunkel) in die Banane geben
- Die Banane in Aluminiumfolie einpacken (achte darauf, dass die Schnittfläche oben ist, sonst läuft die Schokolade raus)
- Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen bei für 15 min in der Mitte des Ofens backen (dann ist die Banane warm aber noch fest, wer die Banane lieber „matschig“ mag einfach die Zeit um 5-10 min verlängern)

**Oder:** Die Banane in die **Glut eines Feuers** legen, dort für ca. 5 Minuten backen damit das Fruchtfleisch noch fest ist

- Die Banane kann nur mit einem Löffel aus der Schale gegessen werden



Guten Appetit