

SCHOKO-OBST

REZEPT FÜR CA. 2 PORTIONEN

Zutaten:

- 50 g Apfelringe
- 100 g **MEVALIA Chocotino**
- 30 g Butter

1 Banane (ca. 120 g)



Zubereitung:

- 1 Die Butter schmelzen, anschließend das Mevalia Chocotino vorsichtig in der flüssigen Butter schmelzen (Hitze reduzieren, sonst brennt die Schokolade an und wird bröcklig). Glatt rühren.
- 2 Die Banane in 3 gleiche Teile teilen und auf ein Holzstäbchen spießen. Rundherum mit Schokolade bestreichen.
- 3 Die Apfelringe durch die Schokomasse ziehen und auf einer Backnadel aufreihen. Über den Schokotopf hängen und trocknen lassen. So kann die herab tropfende Schokomasse aufgefangen und wieder verwendet werden.
- 4 Nach dem Trocknen kühl aufbewahren.

Tipps:

Sowohl Banane als auch Apfelringe können nach Belieben verziert werden wie etwa mit Zuckerstreusel, Kokosraspel oder auch Keksbrosel.

Mevalia | LOW PROTEIN

Nährwertangaben:	per Portion
Energie	474,7 kcal
Fett	33,6 g
Kohlenhydrate	39,2 g
Protein	1,08 g
Phenylalanine	34,4 mg
Tyrosin	22,1 mg
Leucin	78,7 mg