

Schoko-Bananen-Brotaufstrich by Lisa Feller

Zu Gast: Lisa Feller

Eine matzige-batzige Schaumcreme – schmeckt besonders fantastisch auf warmem Brötchen – aber auch auf kaltem Brötchen oder ohne Brötchen! Und auf salziger Butter auf Brötchen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Bananen (ca. 200 g)

200 g Gelierzucker (OHNE Kochen)

10 g Zitronensaft

Raspelschokolade oder Schokodrops oder Schokotropfen

Zubereitung

- 1.** Zuerst püriert ihr die Bananen.
 - 2.** Dann gebt ihr 200 g Gelierzucker und 10 g Zitronensaft dazu. Wichtig ist, dass ihr den Gelierzucker nehmt, den man nicht aufkochen muss!
 - 3.** üriert das Ganze ca. eine Minute – so lange, bis ihr eine matzige-batzige Schaumcreme habt.
 - 4.** Dann gebt ihr so viele Schokodrops oder Raspelschokolade dazu wie ihr mögt und füllt das Ganze in ein sauberes Einmachglas.
-