

## Bananen-SchokoladenFrappé



🕒 5 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 2 Portionen

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

## Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- 50 g** Zartbitter-Schokolade
- 1** gefrorene Banane, ohne Schale in Scheiben eingefroren (ca. 130 g)
- 300 g** Milch
- Nach Belieben Schokoraspeln zum Verzieren**

## Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, 3 Min./45°/Stufe 1 schmelzen lassen.
2. Einmal durchrühren und 1 Min./45°/Stufe 1 zu Ende schmelzen lassen.
3. 150 g Milch hinzugeben und 20 Sek./Stufe 4 mit der Schokolade schmelzen.
4. Gefrorene Banane und 150 g Milch hinzugeben und 45 Sek./Stufe 6,5 schaumig aufschlagen.
5. Nach Wunsch mit Schokoraspeln verzieren und servieren.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 260 kcal – 8 g E – 11 g F – 32 g KH