

Karamelbananen

FÜR 4 PERSONEN:

250 g Karamelbonbons
150 g Nutella
1 Becher Sahne
50 g geriebene
Mandeln
4 Bananen
200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone
1-2 EL Butter oder
Margarine
1/2 Tasse Pinienkerne

Zubereitung:

1. Die Sahnekaramelbonbons mit Nutella und der Sahne in einen feuerfesten Topf geben.
2. Den Topf ins Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren die Karamelbonbons mit der Schokolade auflösen.
3. Die geriebenen Mandeln einrühren.
4. Die Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Erdbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und beides mit Zitronensaft beträufeln.