

Bananenschiffchen

Egal ob am Kindergeburtstag oder an einem gewöhnlichen Schlechtwettertag:
Bananenschiffchen bringen irgendwie immer Spaß!
Vor allem, weil die Kinder einen großen Teil davon selbst machen können.



<https://doublyblessedblog.com/2019/04/15/bananenschiffchen/>

Das brauchst Du dazu:

- 1/2 Banane pro Kind
- Schokolade
- Rahm bzw. Sahne
- Smarties
- Holzspieße
- Papier und Stifte

Und so gehts:

Zuerst lassen wir die Kinder Segel aus dem Papier ausschneiden. Ob für ein Piratenschiff oder für ein Segelschiff dürfen sie frei wählen und die Segel ganz nach Lust und Laune anmalen. Hier bricht bei uns gerne schon mal der Eifer aus.



<https://doublyblessedblog.com/2019/04/15/bananenschiffchen/>



<https://doublyblessedblog.com/2019/04/15/bananenschiffchen/>

Mama kann derweil kurz in die Küche verschwinden. Die Banane halbieren wir nicht in der Mitte, sondern quer der Länge nach – Und zwar mitsamt der Schale. Wenn die Kinder noch zu klein sind, die Banane selbst in Stücke zu schneiden, schneiden wir sie vor. In einer Schüssel stellen wir die Smarties bereit. Ich stelle gerne auch ein paar Himbeeren dazu, denn die sind mit der flüssigen Schokolade einfach zu lecker.

Danach erwärmen wir etwas Schokolade – Ich verwende für 2 ganze Bananen gerne eine halbe Tafel Schokolade. Diese erwärmen wir in einer Metallschüssel über einer Pfanne mit heißem Wasser. Sobald die Schokolade zu schmelzen beginnt, rühren wir etwas Sahne unter. Immer Schluck für Schluck solange bis die Mischung nicht mehr hart wird. Diese Schokoladensauce lassen wir etwas auskühlen.

Mit den Kindern spießen wir die bemalten Segel auf die Holzspießchen. Jetzt warten sie bereits gespannt auf die Bananen. Die Bananen legen wir auf die Teller, übergießen sie im Zickzack mit der Schokoladensauce und bringen sie den Kindern. Sie dürfen nun ihre Segel in die Bananenschiffchen stecken und die Smarties und Himbeeren auf die Schiffchen setzen.



<https://doublyblessedblog.com/2019/04/15/bananenschiffchen/>

Und das gewisse Etwas mit Himbeeren – Yummy!!!



<https://doublyblessedblog.com/2019/04/15/bananenschiffchen/>