



BANANA-SPLIT-ROLLE IN GIRAFFEN-OPTIK



Hallo meine Lieben,

hier ist das Rezept für die leckere [Banana-Split-Rolle](#), die ich immer wieder gerne mache!

Der [Giraffen-Look](#) ist ja so ein Trend aus Japan, der nun in der Welt bekannt wird. Man kann so viele tolle Deko-Ideen finden! Ich habe mich für diese Idee entschieden, weil sie schnell und einfach geht und toll aussieht.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 1 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung findet ihr in diesem Video.

Ihr könnt die Rolle auch ohne Muster herstellen, so habe ich es bisher immer gemacht
Viel Spaß beim Backen uuuuuund.....

.....Genießen Eure Sally <3

MUSTERTEIG:

- ☐ 1 Eiweiß
- ☐ 30 g Zucker
- ☐ 30 g Butter
- ☐ 40 g Mehl

TEIG:

- ☐ 3 Eier
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 50 g Mehl
- ☐ 50 g Speisestärke
- ☐ 20 g Kakao
- ☐ ½ TL Backpulver

FÜLLUNG:

- ☐ 300 g Sahne
- ☐ 3 TL San-apt (für die Sahne)
- ☐ 250 g Quark (Magerstufe)
- ☐ 60 g Zucker
- ☐ Saft einer halben Zitrone
- ☐ 3 TL San apt (für den Quark)
- ☐ 50 g Schokotropfen oder Streusel
- ☐ 2 Bananen