

STAUD'S
WIEN



Banane



& Schokolade

STAUD'S
WIEN

Schoko-Bananen-Roulade

Zutaten für 1 Stück

3 Eier | 80g Kristallzucker | 60g Mehl | 20g Kakao | 2 Bananen | etwas Staubzucker |
2 Gläser STAUD'S Banane & Schokolade

Zubereitung

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakao versieben und unter die Masse heben. Diese anschließend vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 210°C für ca. 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Bananen klein schneiden, mit STAUD'S Banane & Schokolade mischen und anschließend als Creme auf den ausgekühlten Biskuitteig verteilen. Vorsichtig zu einer Roulade rollen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Genusstipp

Vor dem Genießen mit etwas Staubzucker bestreuen.



STAUD'S
Banane &
Schokolade

