

Super Dickmann's Bananenrolle

Glücksrolle XXL. Luftig, fruchtig, cremig – diese Biskuitrolle ist sündhaft gut und bietet die perfekte Kombination für jedes Kuchenbuffet. Kleine und große Leckermäulchen werden garantiert auf ihre Kosten kommen.



Zeitaufwand: 3 Std. 55 Min.

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Backzeit: **10 Min.**

Kühlzeit: **3 Std.**

Schwierigkeit

●●● Für Könner

Zutaten

Für den Boden

- 5 Eier (M)
- 5 EL Zucker
- 5 EL Milch (3,5% Fett)
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Mehl (Type 405)
- 2 TL Kakaopulver, ungesüßt
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zucker

Für die Füllung

- 250 g Schlagsahne
- 6 Super Dickmann's
- 200 g Schmand
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Bananen
- 1 Zitrone

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Milch und Sonnenblumenöl hinzufügen und einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver hinzufügen und mit wenigen Umdrehungen einrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Ein angefeuchtetes Küchentuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten, mit Zucker bestreuen und den Biskuitboden darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden mit dem Küchentuch von der langen Seite her aufrollen und 1 Std. abkühlen lassen.

Für die Füllung die Schlagsahne steif schlagen. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit Schmand und Vanillezucker verrühren. Die Schlagsahne unterheben. 3 Esslöffel der Creme beiseite stellen. Den abgekühlten Teig wieder entrollen und mit der übrigen Creme bestreichen. Die Bananen schälen, mit Zitronensaft beträufeln und hintereinander an den Rand des Biskuitbodens legen. Den Boden ohne Küchentuch fest zusammenrollen. Mit der übrigen Creme bestreichen und mit den Waffeln dekorieren. 2 Std. kalt stellen.