

Kleine
Küchenhelden

Giraffen-Safarirolle mit **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 15 g Backkakao
- 12 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO
- 150 ml Schlagsahne
- 150 g fettarmer Frischkäse
- 1 große Banane

Außerdem:

Spritzbeutel, Backblech 25 x 30 cm

Zubereitung:

1.

Eier und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät 10 Minuten lang verrühren, bis die Masse schaumig ist.

2.

Die Ei-Zucker-Masse in zwei Portionen teilen. Zu einem Teil 30 g Mehl und die Hälfte des Backpulvers hinzugeben und alles gut vermischen. Dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

3.

Ggf. Spitze des Spritzbeutels abschneiden. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech tupfen und dabei rundliche Aussparungen frei lassen, damit später das Giraffenmuster entstehen kann.

4.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft für 2 Minuten backen.

5.

Kakaopulver, 20 g Mehl und die zweite Hälfte des Backpulvers zum anderen Teil des Teigs hinzugeben und alles gut verrühren.

Portionen: **12**
Pro Portion: **88 g**
Pro Portion: **232 kcal**

Zubereitungszeit: **1 Stunde 30 Minuten**
Davon aktiv: **1 Stunde**

Kleine
Küchenhelden

Giraffen-Safarirolle mit **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 4 Eier
- 80 g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 15 g Backkakao
- 12 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO
- 150 ml Schlagsahne
- 150 g fettarmer Frischkäse
- 1 große Banane

Außerdem:

Spritzbeutel, Backblech 25 x 30 cm

Zubereitung:

6.

Den dunklen Teig auf die helle Teigschicht gießen, sodass die Aussparungen gefüllt werden und das Giraffenmuster entsteht. Für weitere 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

7.

Schlagsahne schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. 6 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO im heißen Wasserbad schmelzen. Geschmolze **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO und Schlagsahne mit dem Frischkäse vermischen.

8.

Den Rest **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.

9.

Creme auf dem Kuchen verteilen. Banane schälen und im Ganzen auf eine der kürzeren Seiten des Kuchens auflegen. Von dieser Seite aus den Teig fest einrollen.

10.

Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 12
Pro Portion: 88 g
Pro Portion: 232 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Davon aktiv: 1 Stunde