

Giraffen-Rolle mit Bananen-Buttercreme

Der Hingucker auf jeder Kaffeetafel! Zarter Biskuit mit cremiger Bananenfüllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den hellen Teig:

1 Ei (Gr. L)

30g Zucker

30g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Für den dunklen Teig:

5 Eier (Gr. L)

100g Puderzucker

20g Kakao

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

1 reife Banane

1/2 P. Vanillepuddingpulver (Zutatenliste beachten)

125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

35g Puderzucker

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

1. Alle Zutaten für den hellen Teig mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels dabei abschneiden. Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig gitterartig auf das Papier spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 3 Minuten backen. Achtung! Den Gitterteig nicht zu lange backen, da er sonst später bricht! Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und den dunklen Biskuit herstellen.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Puderzucker dickcremig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen. Den Teig vorsichtig auf den vorgebackenen, hellen Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 10-12 Minuten backen. Zwei saubere Geschirrtücher bereit legen. Den fertigen Biskuit auf ein Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das zweite Geschirrtuch auf den Biskuit legen und den Biskuit mit den Geschirrtüchern umdrehen. Den Biskuit sofort mit Hilfe des unteren Geschirrtuches aufrollen, sodass das Gitter außen ist. Auskühlen lassen.

3. Die Buttercreme herstellen. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen. Auskühlen lassen. Weiche Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Den Pudding löffelweise unter die Buttermasse schlagen. Die Banane klein schneiden und unter die Buttercreme mischen.

4. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und die Bananen-Buttercreme darauf verstreichen. Biskuit locker aufrollen und auf eine Kuchenplatte setzen.



