# Dinkel-Giraffen-Affen-Roulade

## Zubereitung

Für die Biskuitroulade Eier trennen und mit der Hälfte Zucker cremig aufschlagen. Mit der zweiten Hälfte Zucker zum Schnee schlagen. Schnee wird mit Mehl abwechselnd unter die Dottermasse gerührt. Zum Schluss kommt der Vanillezucker und der Rum rein. Nun ca. dreiviertel des Teigs in ein anderes Gefäß füllen und Kakaopulver unterheben (schöne, braune Farbe sollte die Masse haben).

Das Ganze wird nochmals kurz verrührt – das Giraffenmuster mit der hellen Biskuitmasse auf Backpapier geben und ca. 5 Minuten bei 180°C (im vorgeheizten Backrohr) backen. Dann dunkle Masse aufs Backpapier – über das Giraffenmuster – streichen -> im Backrohr für ca. 10-15 Minuten bei 180°C backen.

In der Zwischenzeit ein frisches Geschirrtuch reichlich mit Zucker bestreuen, darauf den fertig gebackenen Biskuitteig stürzen, mit Marmelade großzügig bestreichen und sofort einrollen.

Banane zerdrücken und mit Zitronensaft beträufeln. Quimiq Vanille und den Topfen cremig abrühren und zu der Banane geben – Rum, Vanillezucker, Staubzucker hinzugeben.

Die Masse in die wieder – vorsichtig (RISSE!!!) - ausgerollte Roulade geben und langsam einrollen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christiane Eberhardt.**

## Zutaten

- 6 Stück Eier
- 120 g Zucker
- 150 g Dinkel-Weißmehl
- Vanillezucker & ein Schuss Rum (nach Geschmack)
- 1 Prise Salz
- 1 Banane
- Quimiq Vanille
- ½ Packung Topfen (streichfähig)
- Etwas Kirschrum
- Vanillezucker
- Etwas Staubzucker
- Etwas Zitronensaft (oder Limettensaft) (je nach Geschmack!!!)