



Ölz Milch Brötle "Banana-Split"

Der Klassiker neu interpretiert: Banana Split trifft Softbrötchen - mit Nusscreme, frischer Banane, Schokodrizzle & knusprigen Toppings!



Zutaten

- 2 Ölz Milch Brötle
- 2 Kleine Bananen
- 4 EL Nuss-Nougat Creme
- 1 EL Gehackte Pistazien
- 1 EL Kokoschips
- 1 EL Gefriergetrocknete Himbeeren
- 1 EL Haselnüsse
- 20 g Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit

10 min

1. Ölz Milch Brötle vorbereiten:

Ölz Milch Brötle längs einschneiden - nicht ganz durchschneiden.

Optional leicht toasten oder warm servieren.

2. Banana Split füllen:

Innen mit Nusscreme bestreichen.

Je eine geschälte Banane einlegen (ganz oder halbiert).

3. Toppings drauf:

Mit Pistazien, Haselnüssen, Kokoschips & Himbeeren toppen.

Zum Schluss mit geschmolzener Schokolade übergießen.

Servieren & Genießen:

Am besten direkt genießen - ideal für Sommerpartys, Kinderfeste oder als witziges Dessert beim BBQ!