



# 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!