

Zutaten

- 50g Marzipan
- 2 EL Sahne
- 2 Bananen
- 4 Blätter Frühlingsrollenteig
- 1 Eigelb

Dessert

Bananenfrühlingsrolle

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Bananenfrühlingsrollen! Probieren Sie es aus und erleben Sie die asiatische Küche bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Das Marzipan mit der flüssigen Sahne glattrühren. Zwei Bananen schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Den Frühlingsrollenteig auslegen, mit der Marzipanmasse bestreichen und jeweils ein Bananenstück darin einrollen. Die Enden mit Eigelb bestreichen und dann gut zusammendrücken. Die Rollen in heißem Öl, ca. 160 C., goldbraun ausbacken.