

## Bananen-Honig-Rollies

ausreichend für 6 Rollies

### Zutaten:

1 Banane  
1 Zwieback  
1 große Hand voll Rattima oder anderes Rattentrockenfutter  
1 Ei  
flüssigen Honig  
Haferflocken, Flecks, Müsli oder ähnliches  
Rattenleckerlies (Bisquits, Knabberstangen, Trockenfrüchte o.ä.)  
1 Küchenrolle (ohne Papier) oder 2 Klorollen

### Vorbereitung:

Küchenrolle in 6 oder Klorolle in 3 gleichgroße Ringe schneiden.  
Backofen (Oberhitze, wir haben leider keinen anderen) auf 140°C vorheizen

### Zubereitung:

Rattima in eine Schüssel geben und mit Haferflocken und/oder Müsli verfeinern. Leckerchen aus dem Rattenvorrat zerkleinern und mit in die Schüssel geben.  
Das Ei in die Schüssel schlagen und alles zu einem „schleimigen“ Brei verrühren. Jetzt einen dicken Schuss (je nach belieben) Honig dazugeben und ebenfalls verrühren. Anschließend kann die Banane „zermatscht“ werden und mit in den Brei rühren. Wenn der Teig jetzt noch zu dünn (flüssig) ist, dann ein Zwieback zerbröseln und unterheben. Ist der Teig jetzt einigermaßen formbar, dann kann der Teig gleichmäßig auf die 6 Rollen aufgeteilt werden.

Die 6 Rollies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 140°C ca. 2 Stunden backen. Fertig sind die Rollies. Da hier frische Zutaten verarbeitet wurden, ist die Haltbarkeit eingeschränkt. Wir empfehlen die übrigen Rollies einzufrieren...

Viel Spaß beim Backen...

...wünschen Sina &Volker