



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Rundkuchen mit Kekse

Bisküvili Rulo Pasta



4 Gläser Milch  
3 Teegläser Mehl  
250 g Margarine  
1 Glas Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
20 Kekse (mit Kakao)  
2 Bananen

- # Die Kekse in dem Multizerkleinerer zermahlen.
- # In eine rechteckige Backform entweder Backpapier oder Alufolie einlegen.
- # Die zermahlene Kekse auf den Boden gleichmässig und eben verteilen.
- # In einen Topf die Margarine zerlassen, Mehl hinzugeben und unter ständigem umrühren mit dem Schneebesen rösten bis das mehliges Geruch nicht mehr zu riechen ist.
- # Unter umrühren kalte Milch und Zucker hinzugeben, und es so lange kochen bis es eine festere Konsistenz wie Pudding erlangt, dann Vanillezucker hinzugeben und vom Herd nehmen.
- # Die warme Masse auf die mit einem Esslöffel auf die Keksunterlage vorsichtig verteilen, und mit dem nassen Löffelrücken glätten.
- # Die Backform auf den untersten Rost des Kühlschranks legen und eine Stunde aushärten lassen.
- # Aus dem Kühlschrank entnehmen und der Länge nach zwei geschälte Bananen drauflegen. Mit Hilfe der Alufolie oder dem Backpapier zusammenrollen.
- # Den Kuchen eine Nacht ruhen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

**Tipp:** Margarine wird, unter Gewinnung von Fetten aus Sojabohne, Mais, Sonnenblume, Kokosnuss oder ähnlichen Pflanzen und der Zumischung von Vitaminen und pasteurisierter Milch, hergestellt.