



Kakaorollkuchen

Kakaolu Rulo Pasta



2 Eier
1 Glas + 1 EL Mehl
 $\frac{3}{4}$ Glas Zucker
2 EL Joghurt
2 EL Öl
1 $\frac{1}{2}$ EL Kakao
1 Pg Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 Bananen
1 Teeglas feingemahlene Haselnüsse
Für die Kreme:
1 Pg Sahnefestiger
1 Pg Schlagsahne Wasser
1 EL Kakao

- # Ei und Zucker weißig schlagen und dann Joghurt, Öl, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakao hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Den Kuchenteig in eine rechteckige oder quadratische Backform umfüllen.
- # Kurz zuvor auf 175 Grad erhitzen Backofen 30 Min. backen.
- # Den Kuchen vom Backofen nehmen und auf ein Papier wenden und damit zu Rollen verarbeiten und abkühlen lassen.
- # Nach dem Abkühlen die Rolle aufrollen und das Papier entfernen.
- # Schlagsahne mit einem Glas Milch verquirlen und Kakao hinzufügen.
- # In den aufgerollten Kuchen die Hälfte der Sahne auslegen in die Mitte Banane legen und wieder zu einer Rolle aufrollen.
- # Die übrige Sahne auf dem Kuchen verteilen und schließlich mit feingehackten Haselnüssen bestreuen. Im Kühlschrank 4-5 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Mit den Mengen für einen Rollkuchen kann auch ein runder Kuchen zubereitet werden.