



Leichte zubereitbare Bananenrolle

Kolay Muzlu Rulo



4 Eier
1 ½ Teegläser Zucker
1 Teeglas Öl
2 Teegläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
Für die Creme:
3 ½ Gläser Milch
1 Teeglas Zucker
1 gehäufte TL Weizenstärke
3 gehäufte TL Mehl
1 KL Margarine
2-3 Bananen

- # In eine tiefe Schale Ei und Zucker geben und bis es eine weisse Farbe erhält schlagen.
- # Gesiebtes Mehl, Öl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und zusammenmischen anschließend in eine gut eingölte quadratische Backform einfüllen.
- # Im leicht auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- # In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. In einem Topf Weizenstärke, Zucker und Milch kalt vermischen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter umrühren kochen.
- # Sobald es eine puddingähnliche Konsistenz erhält vom Herd nehmen und mit dem Mixer Margarine unterrühren ab und an umrühren, damit sich keine Kruste bildet.
- # Den Kuchenboden aus dem Backofen nehmen und nach dem es leicht abgekühlt ist auf ein Backpapier wenden. Lauwarm zusammen mit dem Backpapier zu einer Rolle zusammenrollen.
- # Nachdem es ganz abgekühlt ist vorsichtig der Rolle das Backpapier entfernen.
- # Den leicht gebogenen Kuchen mit der Creme eben beschmieren.
- # Auf den Anfang der Kremekuchens je nach Größe mit 2-3 Bananen der Länge nach belegen und wieder zusammenrollen. Mit der Rollkante nach unten legen.
- # Falls Creme übrig ist dann die Oberfläche auch damit beschmieren oder anstelle der Creme kann es auch mit Puderzucker bestreut werden.
- # Im Kühlschrank eine Nacht stehen lassen und vor dem Servieren in Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Bei der Herstellung von Rollkuchen sollte der Kuchenboden elastisch sein.