



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

## 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 zusammenmischenanschliessend 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 untermischen 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.