

Gesundheitstreff EULE



Schoko-Kokos-Rollen

Für den Teig:

350 g Weizen, fein gemahlen
200 g Butter
1 Pr. Backpulver
1-2 EL Sahne

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech setzen, ausrollen. Bei 180-200 Grad C etwa 12 Min. backen, auf einem Gitter abkühlen lassen. Abgekühlte Kekse in einer Schüssel zerbröseln und dazu geben:

5-6 EL Kakao
5-6 EL Rum (für Kinder: Sahne, oder Orangensaft)
5-6 EL Sahne
2-4 EL Honig

Alle Zutaten vermengen bis eine Masse entsteht, die zusammenhält, dann halbieren. Eine Lage Frischhaltefolie auf dem Tisch auslegen, die Hälfte der Masse darauf setzen, mit einer zweiten Lage Folie bedecken und mit dem Nudelholz zu einer rechteckigen Platte ca. 5mm dick ausrollen. Die obere Folie wieder wegnehmen, mit der Kokos-Füllung bestreichen. Mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle formen.

Kokos-Füllung:

250 g Butter
200 g Kokos
180 g Honig

Butter schaumig schlagen, mit den anderen Zutaten vermengen. Die Rollen mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Marie-Luise Volk
(Gesundheitsberaterin GGB)
Bergstraße 6
56761 Gamlen
Tel.: 02653/1614

eMail.: ml.volk@gmx.net

Lydia Justen
(Gesundheitsberaterin GGB)
Bahnhofstraße 31
56729 Monreal
Tel.: 02651/900324
eMail.: lydia.justen@eule.eifel.com