

# Mokkarolle



## Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver
- 2 EL Zucker
- 2–3 TL löslicher Kaffee
- 250 g Margarine
- 25 g Puderzucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterheben.
3. Teig auf das Blech streichen und ca. 10–12 Minuten backen.
4. Biskuit sofort aufrollen und abkühlen lassen.
5. Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch anrühren.
6. In die kochende Milch geben, Kaffee einrühren und abkühlen lassen.
7. Margarine und Puderzucker cremig rühren, Pudding löffelweise unterrühren.
8. Biskuit entrollen, mit Creme bestreichen und wieder aufrollen.
9. Außen mit Creme bestreichen und nach Belieben verzieren.



**Zubereitungszeit**  
ca. 15 Minuten



**Portionen**  
6 Stück



**Backzeit**  
12 MINUTEN

*Guten Appetit*