



Zutaten

250 g geriebene Butterkekse
150 g Staubzucker
3 El Marillenmarmelade
2 El Kakao
Rum nach Bedarf

Fülle

120 g Butter
70 g Staubzucker
100 g Kokosette



Zubereitung

Alle Zutaten zu einer eher festen Masse verarbeiten und in 2 Teile teilen.

Für die Fülle Butter mit Zucker schaumig schlagen und das Kokosette einrühren.

Einen Teil der Masse auf einem mit Staubzuckerbestäubten Nudelbrett ca. 3mm dünn ausrollen, mit der Hälfte der fülle gleichmäßig bestreichen und fest zusammenrollen. Cirka 1 Stunde kaltstellen und dann in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Keksrolle ist sehr einfach herzustellen und muss auch nicht gebacken werden.

Gutes Gelingen wünscht Roman Lechner!