



## SCHOKOLADENROULADE

Zubereitung: 15 Minuten

### Zutaten

- 2 Schachteln Petit Buerre Haselnuss
- 75 g Butter
- 25 g Kakaopulver
- 80 ml Milch
- 50 g Haselnuss

### Zubereitung

1. Kekse von der Schokolade trennen.
2. Die Kekse in einer Küchenmaschine fein mahlen.
3. Nüsse in grobe Stücke hacken und auf die Seite stellen.
4. Schokolade, Kakaopulver, Butter und Milch schmelzen.
5. Die Schokoladenmischung mit Keksen und Nüssen mischen.
6. Mischung auf ein Backpapier löffeln und mit Hilfe von Backpapier zu einer Rolle formen.
7. ca. 4 Std. kühl stellen und anschliessend servieren.

Veronika Studer  
Für Kambly

