

## Orangenrolle - Frisch und saftig

Schnell gemacht - ohne Backen, wenig Zutaten und eine Augenweide auf jedem Tisch!

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

### Portionen

Zutaten für 4-6.

### Zutaten

120 g Bio Bananen  
100 g Kekse (Kokoskekse oder Butterkekse)  
1 EL Bio Kakao  
200 g Frischkäse (auch veganer möglich)  
1 EL Honig  
4 St. naturbelassene Orangen

### Zubereitung

Kekse in einen Mixer geben und mahlen - nicht zu fein, kleine Stücke lassen und in eine Schüssel geben. Reife Bananen mit einer Prise Zimt und 100g Kakao im Mixer zu Püree verarbeiten und mit den gemahlten Keksen mischen.

Alles zusammen zu einem festen Teig verkneten und auf einem Backpapier zu einem Viereck ausrollen oder einfach mit einem Esslöffel platt drücken zu einer Teigplatte.

Anschließend 200-250g Frischkäse (veganer Frischkäse funktioniert auch) und 1 EL Honig im Mixer cremig rühren. Viereck mit der Mischung bestreichen.

3-4 Orangen schälen, auf den Teig legen und mit Hilfe des Backpapiers einrollen. Fest einwickeln und die Enden einschlagen.

Mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Wert mag kann die Rolle mit Schokoladenküvertüre übergießen und mit geriebenen Orangenschalen bestreuen.