

## Rezept 018 : Jausenrolle

### Zutaten :

400g Mehl  
1/8 l Öl  
80g Zucker  
2 große Eier  
1 Packung Topfen 20% Fett  
1 1/2 Packungen Backpulver

### Fülle :

400g Nüsse oder Haselnüsse  
Zucker  
Rum  
Vanillezucker  
Rosinen  
Marmelade

Topfen mit Eier und Zucker verrühren, Öl langsam unterrühren, die Hälfte vom Mehl und Backpulver hinein geben, nun das restliche Mehl und Backpulver einkneten.

Teig ausrollen.

Mit der Fülle bestreichen.

Nun eine Rolle formen ( einrollen ) und langsam backen.

Guten Geschmack !