Muttertagsroulade

Nachspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Abkühlzeit berücksichtigen

Zutaten für 6 Portionen

Biskuit
5 Eier
120 g Staubzucker
100 g Mehl

Fülle
¼ l Obers
2 EL Staubzucker
Steirische Kürbiskerne, gehackt
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 cl Cointreau (nach Belieben)

500 g Marzipan-Rohmasse oder rosa Fondant
rote bzw. rosa Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Marzipan-Rohmasse mit Lebensmittelfarbe einfärben und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Für das Biskuit Eier trennen, Dotter mit Staubzucker schaumig rühren und Mehl untermengen. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und goldgelb backen (max. 10 Minuten, Biskuit darf nicht trocken werden, damit es sich noch einrollen lässt).
In der Zwischenzeit für die Fülle das Obers mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und Staubzucker steif schlagen, gehackte steirische Kürbiskerne und Likör unterheben. Fülle bis zur Verwendung kalt stellen.

Fertig gebackenes, noch heißes Biskuit auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier abziehen, sofort einrollen, abkühlen lassen und anschließend füllen.
Gefärbtes Marzipan 2–3 mm dick und rechteckig ausrollen, gefüllte Biskuitrolle damit umwickeln.

Tipp: Biskuit in einem backfesten Rahmen backen und zugedeckt abkühlen lassen, dann bleibt es weich und elastisch und muss nicht in heißem Zustand vorgerollt werden. Beim Ausrollen des Marzipans Staubzucker auf der Arbeitsfläche verwenden - sollten Zuckerflecken auf der Roulade zu sehen sein und stören, können sie mit einem sauberen feuchten Tuch oder Pinsel abgetupft bzw. entfernt werden.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch