

# Süße Biskuitroulade mit Rhabarber



MSL / Kramp+Gölling

## ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

### Für den Teig

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 4     | getrennte Eier       |
|       | Etwas Salz           |
| 100 g | Zucker               |
| 80 g  | Mehl                 |
| 1 EL  | Speisestärke         |
| 1 TL  | Backpulver           |
| 50 g  | gemahlene Haselnüsse |

### Für die Rhabarber-Füllung

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 250 g  | Rhabarber             |
| 1 Glas | Erdbeer- Gelee (225g) |
| 1 EL   | Speisestärke          |

### Für die Frischkäse-Creme

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 250 g  | Doppelrahmfrischkäse |
| 100 ml | Eierlikör            |
| 50 g   | Zucker               |
| 1 Pck. | Vanillezucker        |
| 150 g  | Sahne                |

### Außerdem

---

|           |        |
|-----------|--------|
| Backen:   | 10 min |
| Abkühlen: | 60 min |
| Dauer:    | 45 min |
| Niveau:   | Mittel |

---

## 1. SCHRITT

4 getrennte Eier, 1 Prise Salz, 100 g Zucker

Für den Teig Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 40 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 4 EL warmem Wasser und dem übrigen Zucker (60 g) sehr cremig aufschlagen.

## 2. SCHRITT

80 g Mehl, 1 EL Speisestärke, 1 TL Backpulver, 50 g gemahlene Haselnüsse

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und über die Eigelb-Creme sieben. Haselnüsse zugeben und alles unterrühren. Ein Drittel vom Eischnee unterrühren, übrigen Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten 10 Min. backen.

## 3. SCHRITT

Einen Bogen Backpapier auf den Biskuit legen, Biskuit stürzen und danach das mitgebackene Papier abziehen. Biskuit mit dem darunterliegenden Papier aufrollen und abkühlen lassen.

## 4. SCHRITT

250 g Rhabarber, 1 Glas Erdbeer- Gelee, 1 EL Speisestärke

Für die Rhabarber-Füllung den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Erdbeergelee in einem Topf aufkochen, Rhabarber zugeben und unter Rühren 10–15 Min. kochen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den Rhabarber rühren. Einmal aufkochen lassen und kalt stellen.

## 5. SCHRITT

250 g Doppelrahmfrischkäse, 100 ml Eierlikör, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 150 g Sahne, Fondant -Blüten, Fondant -Schmetterlinge, bunte Zuckerei

Für die Frischkäse-Creme Doppelrahm-Frischkäse, Eierlikör, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Sahne steif schlagen

Fondant -Blüten  
Fondant -Schmetterlinge  
bunte Zuckerei

---

und unterheben. Ein Drittel der Masse abnehmen. Den Teig entrollen, erst mit der Rhabarber-Masse einstreichen, darauf zwei Drittel der Frischkäse-Masse verteilen und zur Roulade aufrollen. Mit der restlichen Frischkäse-Creme einstreichen und mindestens 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Fondant-Blüten, -Schmetterlingen und Ostereiern verzieren.