

Backrezepte

Biskuitrolle mit Preiselbeeren

Zutaten:



Für den Kuchenteig

150g Zucker
4 Eier
4 Eierschalen voll Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
100g Mehl
50g Mondamin
1 gehäufter Teelöffel Backpulver

Für die Buttercreme Füllung

800ml Milch
5 El. Zucker
2 Päckchen
Karamellpuddingpulver zum kochen
350g Butter
1 Glas Preiselbeeren
1 Päckchen Schoko Raspeln

Der Kuchen Teig

Den Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Eier trennen das Eigelb, Vanillezucker und das Wasser zu dem Zucker geben Diese Zutaten 3 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver durch ein Sieb zu der Schaummasse geben und mit einander verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Ein flaches Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Das Ganze dann im vorgeheizten Backofen Ober- und Unterhitze bei 200 Grad 18 Minuten backen. Ein feuchtes Küchentuch auf einer Arbeitsfläche legen und mit Zucker bestreuen Den fertig gebackenen Teig sofort auf das Küchentuch stürzen dann das Backpapier entfernen und den Kuchenteig mit dem Tuch einrollen und so abkühlen lassen.

Die Buttercreme Füllung

600ml Milch in einem Kochtopf mit dem Zucker zum kochen bringen 200ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren und in die heiße Milch geben. Das ganze ca. 1 Minute aufkochen lassen. Den Topf mit Klarsichtfolie abdecken und den Pudding abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter ca. 5 Minuten cremig schlagen und dann löffelweise den Pudding zu der Butter dazu geben. Das ganze solange schlagen bis es eine Masse ist. Den Biskuitteig aus dem Tuch rollen und mit Preiselbeeren bestreichen. Darauf dann 2/3 der Buttercreme geben und alles zu einer Rolle wickeln. Auf der Biskuitrolle den Rest der Buttercreme streichen und verzieren. Mit Schokoraspeln bestreuen.