Bisquitroulade

Leichter Bisquit-Teig mit einer gewünschten Creme als Füllung und eventuell einer Glasur oder Überzug.

Zutaten

Menge
Zutat
Bisquit-Teig
6
Eier
100 g
Staubzucker
1 Pkg
Vanillezucker
100 g
Mehl glatt
0.5 Pkg
Backpulver
0.5 Fl
Rum Aroma
Schoko-Creme
150 g
Kochschokolade
100 g
Staubzucker
100 g
Butter
Marzipan-Überzug
200 g
Marzipan (200g/28g Fett)
200 g
Staubzucker

Zubereitung

Personen: 8
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Bisquit-Teig (35 Minuten)
☐
1.

6 6Eiklar (Eiweiß) mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen.
6 6Eidotter (Eigelb) gemeinsam mit
100 g 100Staubzucker und
1 Pkg 1Vanillezucker gut verrühren. Dazu nun den geschlagenen Eischnee leicht unterheben. Nun
100 g 100Mehl glatt mit einer
1 Pkg 1Backpulver vermengen und nach und nach in die Masse einrühren.
Den Teig nun auf einem Backblech am besten auf einem Backpapier schön gleichmäßig verteilen.
Das Ganze nun rund 20 Minuten bei 180°C goldbraun backen.
Bevor der Teig braun oder zu hart wird aus dem Backrohr mitsamt dem Backpapier herausnehmen und bei Seite legen.

Schoko-Creme (10 Minuten)
☐
2.

150 g 150Kochschokolade im noch warmen Backrohr zergehen lassen.
100 g 100Staubzuckersieben und gemeinsam mit
100 g 100Butter die auf Zimmertemperatur recht leicht zu verarbeiten ist gut verrühren.
Dazu nun die zergangene Kochschokolade einrühren und die Creme so lange kaltstellen, so dass sie noch streichfähig ist.

Marzipan-Überzug (20 Minuten)
☐
3.

200 g 200Marzipan (200g/28g Fett) gemeinsam mit
200 g 200Staubzucker so lange kneten, bis der gesamte Zucker vom Marzipan aufgenommen wurde.
Diese Masse nun am besten am Küchentisch mit reichlich Staubzucker und einem Nudelwalger so lange auswalgen, bis die Größe des Backblechs erreicht wird.
Dabei immer darauf achten, dass die Masse weder am Küchentisch noch am Nudelwalger kleben bleibt.

Roulade (10 Minuten)
☐
4.

Nun auf den Teig die Schoko-Creme gleichmäßig verteilen.
Diese nun vorsichtig vom Backpapier unter einrollen des Teiges lösen, so dass die Roulade entsteht.
Diese nun gleich auf das ausgewalgte Marzipan legen und mit diesem wiederum einrollen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch

- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 15 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste