



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
150 g	Kochschokolade
Schoko-Creme	
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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>6 Eiklar (Eiweiß) mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen. 6 Eidotter (Eigelb) gemeinsam mit 100 g Staubzucker und 1 Pkg Vanillezucker gut verrühren. Dazu nun den geschlagenen Eischnee leicht unterheben. Nun 100 g Mehl glatt mit einer 1 Pkg Backpulver 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.</p>
Schoko-Creme (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	2.	<p>150 g Kochschokolade im noch warmen Backrohr zergehen lassen. 100 g Staubzuckersieben und gemeinsam mit 100 g Butter 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.</p>
Marzipan-Überzug (20 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	<p>200 g Marzipan (200g/28g Fett) gemeinsam mit 200 g Staubzucker 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.</p>
Roulade (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	4.	<p>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.</p>

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

• **Schwierigkeit**
Mittel

• **Bewertung**
Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**

1 Stunde 15 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**

0