

Roulade mit Maronifüllung

Roulade mit Maronifüllung

Zutaten für 10 Portionen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: [20.11.2019](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Quelle:

Roulade mit Maronifüllung-Zutaten für 10 Portionen:

8 Stück Eigelb
100g Zucker
1 Vanillezucker
4 Stück Eiweiss
80 g Mehl
20 g Maizena
1 unbehandelt abgeriebene Zitrone
Füllung
5 dl Vollrahm
250 g Maronipüree (Bio)
80 g Aprikosenmarmelade
Kakaopulver/Schokoladenpulver/Kirsch/Schokoladenstreusel/Staubzucker

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen vorheizen 230 °
Eigelb mit Hälfte Zucker und abrieb einer Zitronen zu einer dicken Creme aufschlagen.
Die Eiweiss schaumig aufschlagen, löffelweise den restlichen Zucker/Vanillezucker aufschlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht, unter das Eigelb ziehen.
Mehl/Maizena sieben und vorsichtig unter die Masse ziehen.
Masse auf dem Backpapier gleichmässig ausstreichen.
Sofort im 230 Grad Ofen auf mittlerer Hitze 8-10 Minuten backen.

Küchentuch mit heissem Wasser feucht machen (gut ausdrücken).
Biskuit aus dem Ofen nehmen, sofort auf das feuchte Tuch stürzen. Backpapier abziehen, die Roulade mitsamt dem Tuch aufrollen und erkalten lassen.

Füllung:

Rahm nicht voll aufschlagen, das Maronipüree mit Kirsch parfümieren und unter den geschlagenen Rahm ziehen, Masse mit Kakao oder Schokoladenpulver verfeinern.
Roulade aus dem Küchentuch nehmen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.
Die Maronifüllung verteilen, und das ganze zu einer schönen Roulade formen, kühlstellen.
Mit Schokoladenstreusel/Staubzucker bestäuben.

