

Schokobuttercreme-Röllchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

20 g Vollmilchschokolade
3 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Schokobuttercreme:

2 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Vollmilch
Schokolade (je 150 g)
1 EL Schokoladenlikör oder Rum
125 g weiche Butter

1. Vorbereiten: Für den Teig die Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2 Esslöffel von dem Teig abnehmen. Den übrigen Teig auf dem Backblech glatt streichen. Unter den zurückbehaltenen Teig die geschmolzene Schokolade rühren. Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und den hellen Teig mit dem dunklen Teig besprenkeln. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen.

5. Schokobuttercreme: Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zuletzt Schokoladenlikör oder Rum unterrühren. Creme gleichmäßig auf die Biskuitplatte streichen und in 12 Rechtecke (etwa 9 x 9,5 cm) schneiden. Jedes Rechteck von einer Ecke her aufrollen. Gebäck kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 14 g, kJ: 803, kcal: 192