

Nussroulade mit Kirschkern

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
3 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen



Kirsch-Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker
125 ml Wasser
100 ml Kirschsaff (aus dem Gl.)
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Kaffee-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Sahne-Karamell-Geschmack
400 g kalte Schlagsahne
125 ml kalter Kaffee

Glasur:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

1. Vorbereiten: 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, Eigelb und Wasser 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 und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnüsse kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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

4. Kirsch-Füllung: Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, 125 ml Wasser

und 100 ml Kirschsaff zubereiten. Rum-Aroma und abgetropfte Kirschen unterrühren. Kirschen etwas abkühlen lassen, dann auf dem ersten Drittel der Rolle (40 x 10 cm) verteilen.

5. Kaffee-Creme: Paradies Creme Vanille- und Sahne-Karamell-Geschmack zusammen nach Packungsanleitung, **aber mit 400 g kalter Schlagsahne und 125 ml Kaffee**, zubereiten. Die Hälfte der Creme auf der übrigen Biskuitplatte verstreichen. Die Biskuitrolle (mit der Kirschseite beginnend) aufrollen und mit der übrigen Creme einstreichen.

6. Glasur: Kuvertüre fein hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und mit Hilfe eines Löffels über die Rolle sprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 17 g, kJ: 729, kcal: 174