

Cremige Zuckerstreusel-Rolle

Mit feinem Vanillepudding gefüllte Biskuitrolle, umhüllt mit bunten Zuckerstreuseln.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
300 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne
Pudding Bourbon Vanille
etwa 100 g Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich eine cremige Zuckerstreusel-Rolle?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.



3 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den Pudding unerrühren. Etwa 3/4 der Pudding-Sahne-Creme auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten etwa 1 cm Rand frei lassen und üppig mit Zuckerstreuseln bestreuen. Die Platte von der langen Seite her aufrollen, mit der übrigen Creme einstreichen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.

