

# Kuhflecken-Rolle

Eine cremige Biskuitrolle mit einem schönen Kuh-Design.

etwa 16 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  
40 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack  
200 g kalte Schlagsahne  
300 ml kalte Milch

### Außerdem:

etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs 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. Eimasse halbieren. Unter eine Hälfte Mehl-Backin-Gemisch und unter die andere Hälfte Puddingpulver-Backin-Gemisch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Hellen und dunklen Teig in Klecksen auf das Blech geben, glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitplatte auf einen neuen Bogen Backpapier stürzen, dann das mitgebackene Backpapier abziehen und zurückstürzen, so dass die Backhaut oben ist.
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Galette nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 300 ml Milch**, aufschlagen. Creme auf die Biskuitplatte streichen, von der Längsseite her aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Rolle damit bestreichen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle ist ohne die Konfitüre einfriergeeignet.

