





# Mohnmousse-Rolle

Glutenfreie Biskuitrolle mit Vanille-Mousse-Mohnfüllung.

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  
1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Vanille-Mandel  
40 g Maismehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

100 ml kalte Milch  
150 g kalte Schlagsahne  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
40 g gemahlener Mohn  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

### Glasur:

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
4 EL Schlagsahne (50 g)

## 1 Vorbereiten:

Das 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. Puddingpulver, Maismehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

## 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Biskuitplatte mit dem Backpapier von der Arbeitsfläche nehmen, Backhaut entfernen und auf einen Bogen Backpapier legen. Das mitgebackene Backpapier abziehen.
  
- 5 **Füllung zubereiten:**  
Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit 150 g Schlagsahne, 100 ml Milch und Amaretto**, aufschlagen. Mohn unter die Mousse rühren. Diese gleichmäßig auf die Biskuitplatte aufstreichen und etwa 20 Min. anziehen lassen.
  
- 6 Die Platte von der Längsseite mit Hilfe des Papiers aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 7 **Glasur zubereiten:**  
Nuss-Nougat grob hacken. Schlagsahne aufkochen und vom Herd nehmen. Nougat zugeben. Die Masse so lange mit einem Schneebesen rühren, bis der Nougat geschmolzen ist und zu einer cremigen Glasur abkühlen lassen. Die Rolle mit der Glasur besprenkeln und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Rolle ohne Amaretto zubereiten möchten, ersetzen Sie Amaretto durch Milch und 2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.).

