



Schoko-Vanille-Rolle mit Walnüssen

Eine schokoladige Biskuitrolle mit Vanille-Creme zur Kaffeezeit.

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 Feines Schokoladen-Puddingpulver
40 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
40 g gehackte Walnüsse

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
150 g kalte Schlagsahne
150 ml kalte Milch
60 g gehackte Walnüsse

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. Puddingpulver, Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und gehackte Walnüsse diagonal in Streifen aufstreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

④ **Füllung zubereiten:**

Biskuitplatte wenden und das Backpapier vorsichtig abziehen. Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit 150 g Sahne und 150 ml Milch**, aufschlagen. Mousse gleichmäßig aufstreichen, Walnüsse aufstreuen und etwas anziehen lassen (etwa 20 Min.). Die Platte von der Längsseite her aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.