

Baileys®-Roulade

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

60 g Butter
5 Eigelb
100 g Zucker
¼ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
5 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
¼ TL Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
20 g Zucker
70 g Dinkelmehl

Sirup:

6 - 8 EL Baileys® (Irish Cream)
2 TL Instant-Kaffeepulver

Füllung:

250 g Mascarpone
50 g Zucker
1 EL Schokoladenpulver
1 EL Baileys® (Irish Cream)
¼ TL Zimt
1.2 dl Rahm

Dekoration:

50 g Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade
2 dl Rahm

1 Vorbereiten:

Backblech (40 × 30 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter in einer Pfanne schmelzen und erkalten lassen. Eigelb, Zucker und Vanille Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Eiweiss, Salz und Epifin steif schlagen. Zucker nach und nach dazugeben. Mehl, Butter und den Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben und mit einem Teigschaber sorgfältig mischen.

Masse ca. 1 cm dick auf dem Backpapier ausstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und das Biskuit mit Puderzucker bestäuben. Mithilfe eines frischen Backpapiers einrollen und erkalten lassen (verhindert Rissbildung).

3 Sirup:

Baileys® und Kaffeepulver mischen und das Biskuit damit beträufeln.

4 Füllung:

Mascarpone, Zucker, Schokoladenpulver, Baileys® und Zimt mit dem Mixer verrühren, bis es eine streichfähige Masse gibt. Rahm steif schlagen und unter die Mascarpone Masse ziehen. Die Crème so auf das Biskuit streichen, dass rundherum ein 2 cm breiter Rand frei bleibt. Das Biskuit mithilfe des Backpapiers wieder einrollen. Die Roulade im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Dekoration:

Schoko-Chunks im Wasserbad schmelzen. Rahm steif schlagen, die flüssige Schokolade auf einmal zum Rahm geben und mischen. Die Roulade damit bestreichen und mit dem Spatel ein Muster zeichnen. Bis zum Servieren kalt stellen.