

Bananen Roulade mit Knusper Glasur

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuit:**

4 Eiweiss
125 g Zucker
4 Eigelb
3 - 4 EL Wasser, heiss
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
75 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

150 g Mascarpone
150 ml Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
40 g Zucker
2 Stk. Bananen
Zitronensaft

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur

1 Vorbereiten:

Backblech (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Biskuit-Teig:

Eiweiss steif schlagen und 1/3 des Zuckers hinzufügen, weiter rühren, bis es glänzt. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen und restlichen Zucker und Vanille Zucker hinzufügen. Eiweiss auf Eigelbmasse geben.

Mehl, Epifin und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben und alles vorsichtig unterheben, bis eine luftige Masse entsteht.

Die Biskuit-Masse auf dem vorbereiteten Backblech ca. 1 cm hoch gleichmässig verteilen und im vorgeheizten Backofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

Biskuit auf ein leicht angefeuchtetes Küchentuch stürzen, Backpapier vorsichtig ablösen und mithilfe eines frischen Backpapiers wieder einrollen und erkalten lassen
(verhindert Rissbildung). Komplet abkühlen lassen.

3 Füllung:

Rahm mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mascarpone, Vanille Zucker und Zucker hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Bananen schälen und mit Zitronensaft bepinseln.

Biskuit auf die Arbeitsfläche legen. Rahm-Masse darauf verteilen und die zwei Bananen hintereinander entlang der langen Kante hinlegen. Anschliessend von der "Bananen Seite" her, aufrollen und mit dem Ende nach unten auf einen Kuchenrost legen und kühlstellen.

4 Dekoration:

Knusper Glasur nach Verpackungsanleitung erwärmen. Über die gekühlte Bananen Biskuitroulade geben. Bis zum Servieren kühlstellen.