

Erfrischende Oster-Roulade

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier
1 Eigelb
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Mehl, gesiebt
½ gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

4 Blätter Dr. Oetker Gelatine
200 g Crème fraîche
100 ml Limettensaft
80 g Puderzucker
350 ml Schlagrahm (geschlagen)

Zum Einstreichen:

250 ml Schlagrahm (flüssig)
1 EL Puderzucker

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Marzipan
1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau)
Zuckereier

- 1 Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

- 2 **Biskuitmasse:**

Eier mit Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 3 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in den Backofen schieben.

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

Das erkaltete Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Crème fraîche mit Limettensaft und Puderzucker glatt rühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung den Schlagrahm unterheben. Die Füllung auf das erkaltete Biskuit streichen.

5 Die Roulade einrollen und ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Einstreichen:

Schlagrahm mit Puderzucker steif schlagen und die Roulade damit einstreichen.

7 Zum Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Für das Gras das Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Roulade vor dem Servieren mit Marzipan-Gras und Zuckereiern verzieren.