

Stern-Roulade

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser
- 70 g Zucker
- 80 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

Füllung:

- Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®
- 2 Pck. Dr. Oetker Marzipan
- Puderrucker
- 4 dl Rahm
- 1 EL Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 1 etwas Dr. Oetker Bio Bourbon
- Vanilleschoten

Garnitur:

- Dr. Oetker Streudekor Christmas Party

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Eier, Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker langsam unterrühren und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen während ca. **9 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 9 Minuten

Das Biskuit vom Blech ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Backpapier vorsichtig vom Biskuit lösen. Das Biskuit auf ein neues Backpapier legen und die Oberseite dünn mit Nutella® bestreichen. Das Marzipan mit Puderzucker oder zwischen zwei Plastikfolien sehr dünn ausrollen und auf das mit Nutella® bestrichene Biskuit legen, sodass das ganze Biskuit mit Marzipan belegt ist.

Rahm mit dem Zucker aufschlagen. Bevor er ganz fest ist, die Gelatine und etwas Bourbon Vanille aus der Mühle daruntermischen, dann steif schlagen. Etwa 3 Esslöffel der Rahmmischung in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle geben und für die Verzierung beiseitestellen. Die übrige Füllung auf der Marzipanplatte gleichmässig verstreichen. Das Biskuit mithilfe des Backpapiers von der langen Seite her eng aufrollen.

4 Garnitur:

Mit dem Rahm im Spritzsack Sterne auf die Roulade spritzen und beliebig mit Christmas Mix verzieren.