

6. Februar 2010

Kirsch-Sahne-Rolle

Was macht man aus 4 Eiern und einem Glas Kirschen, wenn beides verschwinden soll? Einen gefüllten Biskuitteig.

Durch die Größe der Kirschen lässt sich der Teig nicht sehr eng rollen, deshalb muss man mit einigen Hohlräumen leben (für mich als hohlraumliebenden Geowissenschaftler kein Problem ;-)). Alternativ können aber auch Blaubeeren oder z.B. Marmelade genommen werden.

Hauptteig

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Kakao

Füllung

- 1 Glas Sauerkirschen (meist 250 g)
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Esslöffel Zucker

Die Eier trennen und die jeweiligen Komponenten aufschlagen. Dem Eischnee noch Zucker und Vanillezucker zugeben. Den Eigelbschaum unter den Eischnee heben. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und unter die Eimasse rühren. Den Teig dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen und bei 200°C 10 Minuten lang backen. Den Biskuitteig anschließend auf ein bezuckertes Küchentuch stürzen und mit einem weiteren feuchten Küchentuch abgedeckt auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und die Gelatineblätter in Wasser 5 Minuten lang einweichen. Dann die Blätter ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Zwei Teelöffel der geschlagenen Sahne unter die Gelatine rühren und diese homogene Masse mit der übrigen Schlagsahne mischen. Die Kirschen unterheben. Die Füllung auf dem Teig verstreichen und ihn vorsichtig einrollen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde



www.brotbacken.de