

Blaubeer- Schokoladen-Roulade

Spontane Besuche überrasche ich mit einer Roulade. Die Zutaten Mehl, Zucker findet man in jedem Vorratskasten, hat man Glück und findet Eier, ist die Roulade auf sicher.

Biskuitteig

3 EL Zucker Rechteckiges Blech mit Backtrennpapier
Auf Arbeitsfläche Backtrennpapier mit Zucker bestreuen

4 Eier sorgfältig trennen
Eiweiss in Massbecher
Eigelb in Schüssel geben
Eiweiss zu Schnee schlagen

120 g heller Rohrohrzucker
1 Prise Salz
1 KL Vanillezucker
2 EL warmes Wasser zum Eigelb geben
Rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
Eischnee auf die Masse geben

30 g Schokoladenpulver
10 g Kakaopulver
40 g Halbweissmehl dazusieben
Sorgfältig darunterziehen

Masse auf mit Backpapier belegtes Blech geben,
ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen

Backen Ofenmitte 220°C
8 – 10 Minuten
Das Biskuit auf bezuckertes Backtrennpapier stürzen
Sofort mit Blech zudecken, auskühlen lassen
Papier sorgfältig ablösen

Füllung

2 dl Vollrahm Rahm schlagen
1 EL Zucker zugeben, weiterschlagen

1 KL Vanillezucker zugeben, mischen

Füllung auf Biskuit streichen

250 g Brachland Blaubeeren Beeren auf Füllung verteilen, einrollen
Rand beidseits schräg anschneiden
wenig Puderzucker darübersieben