

Rezept

Matcha-Roulade mit Sauerkirschen

Ein Rezept von Matcha-Roulade mit Sauerkirschen, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit:

50 g Mehl	15 g Speisestärke
10 g Matcha-Pulver	4 Eier
125 g Zucker	Salz
Butter für den Backrahmen	Puderzucker zum Arbeiten

Für die Füllung:

300 g frische Sauerkirschen (ersatzweise angetaute TK-Kirschen)	70 g Gelierzucker (3:1)
400 g eiskalte Sahne	2 EL Kirschwasser
20 g Puderzucker	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

Für die Dekoration:

etwas Matcha-Pulver	frische Kirschen am Stiel
----------------------------	---------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backrahmen, 30 x 40 cm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 190° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen einfetten und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen.
2. Das Mehl mit Stärke und Matcha-Pulver sieben. Die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad ca. 5 Min. aufschlagen, bis die Masse hell und voluminös ist. Vom Wasserbad nehmen und noch ca. 3 Min. aufschlagen, bis die Masse leicht abgekühlt ist. Die Mehlmischung vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse gleichmäßig im Rahmen verteilen und im Backofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, dann abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung die Kirschen waschen, entsteinen und halbieren. Mit dem Gelierzucker aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, das Kirschwasser unterrühren und alles etwas abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen, und bis zur Verwendung kühl stellen.
4. Den Biskuit vom Backrahmen befreien, mit Puderzucker bestäuben, auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Eventuell den Biskuitrand an einer der kurzen Seiten mit einem Messer schräg anschneiden. Die Kirschemasse auf dem Biskuit verteilen und die Sahne (etwas für die Dekoration abnehmen!) darauf verstreichen.

5. Den Biskuit mit dem Backpapier an der nicht angeschnittenen kurzen Seite anheben und vorsichtig aufrollen. Für eine sehr feste Rolle das Backpapier über die Rolle legen und nochmals stramm ziehen, Backpapier entfernen. Mit Sahnetupfen, Matcha-Pulver und Kirschen dekorieren.