

Rezept

Biskuit-Nussroulade

Ein Rezept von Biskuit-Nussroulade, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit

4 Eier (M)	120 g Zucker
120 g Mehl (Type 405)	25 g gemahlene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)

Für die Füllung

2 Pck. Vanillepuddingpulver	200 g Zucker
500 ml Milch	400 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker	4 EL Aprikosenkonfitüre
gemahlene Nüsse zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 600 kcal, 39 g F, 6 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu einem glänzenden, steifen Eischnee aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. 4 EL Wasser und das Mehl mit den gemahlene Nüsse unterheben.
2. Die Teigmasse auf das Backblech streichen (dabei auf möglichst gerade Ränder achten) und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte noch schön saftig sein, wenn man ihn herausnimmt. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Ein sauberes angefeuchtetes Küchentuch auf das Backpapier des Biskuitbodens legen, dadurch lässt sich das Papier später gut ablösen.
3. Für die Füllung den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten: Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch anrühren. Übrige Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren und alles unter Rühren aufkochen. Den Pudding abkühlen lassen. Den Pudding in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Schüssel aufschlagen. Die Butter und den Vanillezucker dazugeben, die Masse schön schaumig aufschlagen.
4. Das Backpapier abziehen und den Biskuit gleichmäßig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Hälfte der Vanillecreme auf dem Boden verstreichen und den Biskuit vorsichtig kompakt aufrollen. Die Biskuitroulade rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und mit gemahlene Nüssen bestreuen. Vor dem Servieren etwa 3 Std. kühl stellen.