

Rezept

Himbeerrolade ohne Mehl

Ein Rezept von Himbeerrolade ohne Mehl, am 25.04.2024

Zutaten

5 Eier (M)	Salz
80 g Zucker	70 g Buchweizenmehl
50 g gemahlene Haselnüsse	300 g Himbeeren
150 g Doppelrahmfrischkäse	50 g Puderzucker
250 g Sahne	1 Pck. Sahnesteif

Außerdem

Zucker für das Tuch

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 × 40 cm; 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 15 g F, 5 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit 2 EL Wasser und Zucker dick-cremig rühren. Buchweizenmehl und Nüsse mischen. Mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen.
2. Den Teig aufs Blech geben und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen, Biskuit darauf stürzen. Das Papier abziehen und den Biskuit mithilfe des Tuches locker aufrollen. Abkühlen lassen.
3. Die Himbeeren verlesen. Frischkäse mit Puderzucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Frischkäse löffelweise unterrühren. Biskuitplatte entrollen, mit der Creme bestreichen, die Himbeeren darauf verteilen und von der Längsseite her locker einrollen. Mit der Schnittstelle nach unten auf eine Platte legen. Die Rolle 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.