

Rezept

Schokoladenroulade mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Schokoladenroulade mit Preiselbeeren, am 18.06.2026

Zutaten

3 Blatt Gelatine	1/2 Bio-Zitrone
300 g Sahne	250 g Buttermilch
90 g Zucker	150 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
6 Eier	80 g Zucker
60 g Mehl	60 g Speisestärke
10 g Kakaopulver	Backpapier
Zucker	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Creme die Gelatine einweichen. Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
2. Buttermilch mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf erwärmen. Buttermilchmischung zügig unterrühren und kalt stellen.
3. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Preiselbeeren abtropfen lassen.
4. Backofen auf 215° (Umluft 190°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Wasserbad vorbereiten. Für den Teig die Eier mit dem Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen, dann beiseite stellen. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver dazugeben und kalt unterschlagen.
5. Die Biskuitmasse auf das Blech streichen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Den Biskuit auf ein leicht gezuckertes Küchentuch stürzen und das Backpapier sofort vorsichtig abziehen. (Sollte der Teig ankleben, das Backpapier etwas anfeuchten.) Den Biskuit auskühlen lassen.
6. Preiselbeeren auf dem Biskuit verteilen. Die Buttermilchcreme darauf streichen. Den Biskuit von der Längsseite her mit Hilfe des Küchentuchs Stück für Stück einrollen und etwa 2 Std. kalt stellen.
7. Die Schokoladenroulade mit Kakaopulver bestäuben und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.