Rezept

Schwarzwälder Kirschrolle ohne Mehl

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschrolle ohne Mehl, am 24.05.2025

Zutaten

5	Eier (M)
	Salz
2 TL	Speisestärke
1 Glas	Sauerkirschen (700 g)
1 Pck.	Gelatine-Fix
1 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
80 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Kakaopulver
300 g	Sahne
1 EL	Puderzucker

Außerdem

Zucker für das Tuch

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 × 40 cm; 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 16 g F, 7 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL Wasser, Zucker und 1 Prise Salz dick-cremig rühren. Die Mandeln mit Speisestärke und Kakaopulver mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbcreme ziehen.

2. Den Teig glatt auf dem Blech verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen. Biskuit darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuit mithilfe des Tuches locker aufrollen. Abkühlen lassen.

3. Kirschen abtropfen lassen. Sahne mit Gelatine-Fix steif schlagen. Puderzucker und nach Belieben Kirschwasser unterrühren. Biskuitplatte entrollen, Sahne daraufgeben, Kirschen darauf verteilen. Von der Längsseite her einrollen. Mit der Schnittstelle nach unten auf eine Platte legen. 2 Std. kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.