

Giraffenhals-Roulade

Nicht nur Kinder lieben dieses Rezept. Die Giraffenhals-Roulade ist ein absoluter Blickfang auf jeder Kuchentafel und schmeckt genauso gut wie sie aussieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
5 Stk.	Eidotter
80 g	Feinkristallzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
60 g	Weizenmehl
20 g	Kakao
1 EL	Butter (zum Einfetten des Backblechs)
1 Handvoll	Zucker (zum Bestreuen des Teigs)
200 g	Beeren (nach Wahl)
4 Blätter	Gelatine
2 EL	Wasser
250 g	Mascarpone
150 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Giraffenhals-Roulade zunächst den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Auf ein weißes, Backblech-großes Stück Papier ein Giraffenmuster aufzeichnen. Ein Backblech mit etwas Butter einfetten und das Musterpapier darauf legen, leicht andrücken. Ein Stück Backpapier darüber legen.
2. Das Eiweiß mit 7/8 des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen und Eischnee unterheben. Die Masse halbieren und eine Hälfte mit zwei Dritteln des Mehls vermengen.
3. Den hellen Teig in einen Spritzbeutel füllen und das aufgezeichnete Muster damit nachzeichnen. Im Ofen ca. 2-3 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
4. Die zweite Hälfte des Teigs mit dem restlichen Mehl, Kakao und - falls vorhanden - mit dem noch übrigen hellen Teig verrühren. Gleichmäßig über das gebackene Giraffenmuster verteilen und glattstreichen. Weitere 10-12 Minuten backen.
5. Herausnehmen und sofort großzügig mit Zucker bestreuen. Ein angefeuchtetes Küchentuch darauflegen und den Biskuitteig vorsichtig stürzen. Das Backpapier von der gemusterten Seite entfernen und abkühlen lassen.
6. Für die Creme die Gelatine mit dem Wasser in einem Topf erwärmen und rühren, bis sich die Gelatine auflöst. Die Beeren waschen, putzen und fein pürieren. Mascarpone, Schlagobers, Beerenpüree und Gelatine vermengen.
7. Beeren-Creme gleichmäßig auf den Teig verteilen und glattstreichen. Den Biskuitteig nun vorsichtig mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und die Roulade bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Giraffenhals-Roulade kann mit jeder beliebigen Creme oder auch ganz einfach nur mit roter Marmelade gefüllt werden.