

Karotten-Roulade

Das Rezept von der Karotten-Roulade passt sehr gut in die Osterzeit. Die verschiedenen Gewürze verleihen diesem Kuchen einen besonderen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 13 min

Gesamtzeit: 43 min



Zutaten

1 Stk. Geschirrtuch
Nach Belieben Zucker (zum bestreuen des Geschirrtuchs)

Für den Teig

4 Stk. Eigelbe
100 g Staubzucker
4 Stk. Eiweiße
1 Prise Salz
100 g Mehl
0.5 TL Backpulver
2 Stk. Karotten (mittelgroße)
1 TL Frische Ingwerwurzeln (gerieben)
1 Messerspitze Muskat (gerieben)
1 TL Zimtpulver

Für die Creme

250 g Mascarpone
4 EL Zucker

Zubereitung

1. Für die **Karotten-Roulade** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C

- Ober/ Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Karotten waschen, schälen, grob reiben und zur Seite stellen.
 3. Jetzt die Eigelbe mit dem Staubzucker dick-cremig mixen. Danach das Mehl mit dem Backpulver, dem Muskat und dem Zimt vermengen und unterrühren. Den Ingwer ebenfalls unterrühren.
 4. Nun die Karottenraspeln unterheben.
 5. Zum Schluss noch die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen und unter die Masse heben. Den Teig dann auf das Backblech streichen, im Ofen ca. 13 Minuten backen und direkt danach auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.
 6. Nun das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden auskühlen lassen. Wer mag, kann noch mit einem Messer die Ränder begradigen.
 7. Jetzt den Mascarpone mit dem Zucker verrühren, auf den Boden streichen und zur Rolle aufrollen.

Tipp

Die Karotten-Roulade schmeckt am besten leicht gekühlt.