Schokoladen-Roulade mit Marzipanfüllung

Ein süßes Highlight zur Weihnachtszeit ist die ebenso hübsche wie leckere Schokoladen-Roulade mit Marzipanfüllung. Das Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber die Mühe lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 ml	Schlagobers
150 g	Schokolade (Edelbitter)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Rohrzucker
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
30 g	Kakaopulver
2 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Backpulver
150 g	Honigmarzipan
100 g	Haselnusskerne (oder Mandeln, geröstete)
Nach Belieben	Schokoglasur (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Roulade mit Marzipanfüllung zuerst den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Edelbitter-Schokolade und die gerösteten Haselnusskerne (oder Mandeln) hacken.

2. Schlagobers in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie sich komplett auflöst. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, dabei langsam den Rohrzucker hineinrieseln lassen. Danach das Eigelb unterheben. Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Kakao und Lebkuchengewürz mischen.

4. Die Mehlmischung mit der Eiermasse vermengen und gleichmäßig auf das Backpapier verteilen. Glatt streichen und ca. 6 Minuten im Ofen backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf ein feuchtes Küchentuch stürzen.

5. Vorsichtig das Backpapier von dem Biskuit abziehen und diesen mit Hilfe des Tuches längs aufrollen. Komplett auskühlen lassen. Währenddessen das Marzipan zwischen zwei Stück Frischhaltefolie dünn ausrollen.

6. Schokosahne aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal aufschlagen. Den Biskuit wieder auseinanderrollen und mit 2/3 der Schokosahne bestreichen. Das Marzipan darauf legen. Mit den gehackten Nüssen oder Mandeln bestreuen.

7. Den Biskuit wieder zu einer Roulade zusammenrollen und mit der restlichen Schokosahne bestreichen. Für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach die Roulade mit Schokoglasur überziehen, trocknen lassen und servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Roulade mit Marzipanfüllung alternativ mit weißen Schokoladenraspeln garnieren.