Buchweizenroulade mit Obers-Preiselbeerfüllung

Dieses Rezept kann sich sehen lassen. Ob am Sonntag oder zu einem besonderen Anlass - die Buchweizenroulade mit Sahne-Preiselbeerfüllung sieht toll aus und schmeckt lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

3 Stk.	Eigelb
50 g	Honig
4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
20 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimtpulver
70 g	Buchweizenmehl
20 g	Tapiokastärke

Für die Füllung

160 g	Preiselbeermarmelade
200 ml	Schlagobers (laktosefrei)

2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die Buchweizenroulade mit Obers-Preiselbeerfüllung den Backofen auf 200°C vorheizen. Eiweiß mit Salz halb steif schlagen, dann unter weiterem Schlagen Zucker, Vanillezucker und Zimt einrieseln lassen.

2. Einen kleinen Topf Wasser als Wasserbad erhitzen. Eigelb mit Honig in einer Schüssel verrühren und im Wasserbad erwärmen. Herausnehmen und so lange rühren, bis es sich abkühlt. Mit dem Eischnee vermengen.

3. Buchweizenmehl und Tapiokastärke dazugeben und alles gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Ca. 8 Minuten im Ofen zu einem Biskuit backen.

4. In der Zwischenzeit ein Küchentuch anfeuchten und mit Zucker bestreuen. Das fertige Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Tuch stürzen. Langsam das Backpapier abziehen.

5. Mit Hilfe des Küchentuchs das Biskuit vorsichtig aufrollen und abkühlen lassen. Währenddessen das Schlagobers steifschlagen, Zucker und Preiselbeermarmelade unterrühren.

6. Die Roulade noch einmal aufrollen, mit der Preiselbeerfüllung bestreichen und dann wieder aufrollen. Bis zum Servieren kühl stellen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die Buchweizenroulade mit Obers-Preiselbeerfüllung lässt sich ganz leicht variieren, wenn man die Preiselbeermarmelade durch Marillen- oder Himbeermarmelade ersetzt.