Bunte Bratapfelroulade

So macht das Kuchenbacken den kleinsten Bäckern besonders viel Spaß: Rezept für eine bunte Bratapfelroulade, eingefärbt mit Lebensmittelfarben.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Foto: Lisa

Zutaten

für den Teig

200 g	Zucker
6 Stk.	Eier
6 EL	Wasser
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
4 Stk.	Lebensmittelfarbe (Farben nach Belieben)

für die Creme

1 Becher	Schlagobers
4 EL	Mascarpone
3 Blätter	Gelatine
1 Schuss	Milch (warm)
6 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Gläser	Fruchtikus (mit Bratapfelgeschmack)

Zubereitung

1. Für die bunte Bratapfelroulade zuerst das Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze

vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend die Dotter und das Wasser unterziehen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in ein Gefäß sieben und vermischen. Danach vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Teig gleichmäßig auf vier Schüsseln verteilen. Jede Portion mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben und in einen Gefrierbeutel umfüllen. Jeweils eine Spitze abschneiden und den Teig streifenweise auf das Backblech auftragen.

3. Den Teig auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen. Ein großes Baumwolltuch bereitlegen. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, vom Backpapier auf das Geschirrtuch gleiten lassen und mit Hilfe des Tuchs unverzüglich einrollen. Auskühlen lassen.

4. Nun die Creme zubereiten: Die Gelatine für einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steifschlagen. In einer separaten Schüssel Fruchtikus mit Zucker und Mascarpone glattrühren. Das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Gelatine ausdrücken und in ein wenig warmer Milch auflösen, dann unter die Creme ziehen.

5. Den abgekühlten Kuchen aufrollen und gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Wieder aufrollen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die bunte Bratapfelroulade kann man natürlich auch in der einfachen Variante ohne Lebensmittelfarben zubereiten. Der Teig muss dann nicht aufgeteilt werden und wird ohne Spritzbeutel einfach auf das Blech gestrichen.