Eis Roulade

Wenn nicht nur die Kinder große Augen bekommen, gibt es die wunderbare Eis-Roulade aus Vanilleeis in einer Hülle aus feinem Biskuitteig. Ein Rezept zum Verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 l	Vanilleeis
100 g	Mehl
100 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
200 g	Himbeermarmelade
	Butter (für die Form)
	Zucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Eis-Roulade** zuerst das Eis aus dem Tiefkühlfach nehmen und etwa 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, sodass es sich gut formen lässt, aber noch nicht schmilzt. Ein großes Stück Backpapier bereitlegen, das Eis mit einem Esslöffel in einer Linie auf das Papier auftragen.

2. Das Eis mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, die Rolle soll etwa 25 Zentimeter lang sein und einen Durchmesser von 5 Zentimetern haben. Die Enden einschlagen, Backpapier eventuell mit Tesafilm fixieren. Die Eisrolle wieder in das Tiefkühlfach legen und mindestens 30 Minuten lang gefrieren lassen.

3. Unterdessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Ränder einer rechteckigen Form (etwa 30 x 25 Zentimeter) mit Butter einfetten, den Boden mit Backpapier belegen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Zucker mehrere Minuten lang schaumig rühren.

4. Mehl und Backpulver über die Teigmasse sieben und unterrühren. Den fertigen Teig in die Form geben und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene etwa 12 bis 14 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter einige Minuten abkühlen lassen.

5. Den leicht abgekühlten Biskuit mit Zucker bestreuen. Ein großes Stück Backpapier über die Form legen und den Biskuit darauf stürzen, anschließend komplett auskühlen lassen.

6. Die Oberfläche des Biskuit vollständig mit Himbeermarmelade bestreichen. Die Eisrolle aus dem Tiefkühlfach nehmen, auswickeln und in der Mitte des Biskuits platzieren. An den kurzen Seiten sollte das Eis mindestens 2 Zentimeter Abstand zum Rand haben. Den Biskuit von der langen Seite her um das Eis aufrollen. Mit Zucker oder Staubzucker bestreuen, in Scheiben schneiden und schnell servieren.

Tipp

Die Eis-Roulade schmeckt auch mit Erdbeermarmelade oder Marillenmarmelade hervorragend.