Himbeerroulade

Von dem Rezept für Himbeerroulade sind alle begeistert. Der saftig-fruchtige Kuchen ist im Nu aufgegessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
60 g	Mandeln (gemahlen)
70 g	Mehl
1 Prise	Salz
130 g	Zucker

Für die Fülle

1 Stk.	Eiklar
4 Blätter	Gelatine
600 g	Himbeeren
3 EL	Himbeersirup
6 EL	Himbeermarmelade
1 Becher	Schlagobers
250 g	Topfen

Zubereitung

1. Für die **Himbeerroulade** zunächst den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier für den Teig in zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe und drei Viertel des Zuckers schaumig aufschlagen. Das Mehl, die gemahlenen Mandeln, Salz und zuletzt den Eischnee unterheben.

3. Die Teigmasse auf das Backblech streichen und rund 10 Minuten lang backen. Anschließend ein sauberes großes Küchentuch auslegen, den Teig darauf stürzen. Mit Hilfe des Tuchs einrollen.

4. Während der Backzeit die Gelatine einweichen. Das Ei für die Füllung trennen. Eiweiß steif schlagen. Schlagobers ebenfalls steif schlagen.

5. Die Himbeeren vorsichtig in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen und trocknen. Die Hälfte der Himbeeren fein pürieren. Anschließend mit dem Topfen, dem übrigen Zucker und dem Sirup vermischen.

6. Etwas Wasser erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Wasser auflösen. Unter die Himbeermasse rühren. Kurz warten, den Eischnee sowie die Hälfte des geschlagenen Schlagobers unterheben.

7. Die abgekühlte Roulade wieder aufrollen, mit der Creme gleichmäßig bestreichen, die übrigen Himbeeren verteilen und erneut einrollen. Die Himbeermarmelade aufstreichen, mit dem restlichen Schlagobers garnieren.

Tipp

Vor dem Servieren der Himbeerroulade die Teller mit frischen Früchten dekorieren.