Kasten-Roulade

Das Rezept für die Kasten-Roulade ist eine prima Alternative zu den klassischen runden Rouladen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Biskuit

4 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker
100 g	Mehl
2 EL	Wasser (lauwarm)

Für die Füllung

250 g	Topfen
30 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
400 g	Schlagobers
6 Blätter	Gelatine (weiß)
1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
75 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Kirschen

Zubereitung

1. Für die **Kasten-Roulade** eine Kastenform (ca. 36x16cm) und ein Backblech dünn einfetten

und mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen (dabei ein paar Kirschen für die Dekoration zur Seite legen).

2. Für den Biskuitteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Dann den Zucker, die Eier und das Wasser hinzufügen und mit den Rührstäben des Mixers alles zu einen glatten Teig verrühren.

3. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig glattstreichen. Der Biskuit sollte nun ca. 12 Minuten backen.

4. Im Anschluss ein leicht befeuchtetes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und den noch heißen Biskuit drauf stürzen. Dann vorsichtig das Backpapier abziehen und den Biskuit locker zu einer Rolle aufrollen. Dieser sollte jetzt ein paar Minuten auskühlen.

5. Danach die Rolle vorsichtig aufwickeln und den Biskuit mittig in die Kastenform legen.

6. Nun die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Als nächstes den Topfen mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker verrühren. Dann das Schlagobers steifschlagen und zur Seite stellen.

7. Jetzt die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze zum Schmelzen bringen. Dann 2-3 EL von der Topfencreme hinzufügen und zügig verrühren. Dann die Creme zurück zur restlichen Creme geben und wieder alles gut verrühren. Zum Schluss noch das Schlagobers unterheben.

8. Dann etwas von der Creme in die Kastenform streichen und ein paar Kirschen darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen bis alles aufgebraucht ist und man mit der Creme abschließt.

9. Nun noch die Seitenteile von dem Biskuit einschlagen und die Form mehrere Stunden

(besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

10. Letztendlich das Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Roulade auf eine Platte stürzen und mit Staubzucker bestäuben. Nun noch ein paar Tupfen dekorativ aufspritzen und mit den restlichen Kirschen garnieren.

Tipp

Die Kasten-Roulade kann man auch mit anderen Früchten befüllen.