

Kürbis-Roulade mit Frischkäsefüllung

Die feine Kürbis-Roulade mit Frischkäsefüllung erhält einen Ehrenplatz auf der Kaffeetafel. Was für eine tolle Idee für ein Rezept mit dem begehrten Herbstgemüse!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Teig

50 g	Staubzucker
200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Nelken
0.5 TL	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Zucker
200 g	Kürbismus
250 g	Walnüsse

Für die Füllung

200 g	Frischkäse
250 g	Staubzucker
6 EL	Butter
1 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Roulade mit Frischkäsefüllung zu Beginn das Backrohr auf 190 Grad mit Ober- und Unterhitze anheizen. Eine Auflaufform (etwa 38 x 25 Zentimeter) mit Backpapier auslegen. Ein großes Baumwolltuch großzügig mit Staubzucker bestreuen.
2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Mit Backpulver, Natron, gemahlenen Nelken, Zimtpulver und Salz verrühren. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Kristallzucker schaumig rühren. Das Kürbismus unterrühren. Die feuchten Zutaten kurz unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Mit gehackten Walnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen lassen (Stäbchenprobe durchführen). Herausnehmen und mit dem Backblech aus der Form heben. Sofort vom Backpapier auf das vorbereitete Baumwolltuch gleiten lassen. Den Kuchen zusammen mit dem Tuch aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Die Füllung vorbereiten: Weiche Butter in eine Schüssel geben. Frischkäse, Vanilleextrakt und Staubzucker zufügen und alle Zutaten glattrühren.
5. Den abgekühlten Kuchen vorsichtig ausrollen. Die Füllung gleichmäßig aufstreichen, an den Rändern einen halben Zentimeter frei lassen, glattstreichen. Den Kuchen erneut aufrollen, dieses Mal ohne Baumwolltuch. Für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Kürbis-Roulade mit Frischkäsefüllung vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen, nach Belieben Schlagobers dazu reichen. Sehr lecker ist auch eine Variante mit Mangomus statt Kürbismus.