Muttertags-Roulade

Für die beste Mama der Welt: Rezept für eine köstliche Muttertagsroulade mit Erdbeermarmelade.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Lisa

Zutaten

6 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 g	Mehl
6 EL	Wasser
1 TL	Backpulver
Nach Belieben	Erdbeermarmelade
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)

Zubereitung

1. Für die Muttertagsroulade zu Beginn den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eidotter und Wasser langsam unterziehen. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben.

2. Ein knappes Drittel vom Teig abnehmen und in eine andere Schüssel umfüllen, mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Ein Backblech mit Papier belegen, den rot gefärbten Teig in einen Spritzsack füllen und Herzen auf das Blech spritzen. Für 5 Minuten in den Ofen schieben, wieder herausnehmen.

3. Den restlichen Teig auf dem Blech verstreichen, wieder in den Ofen schieben und etwa eine Stunde lang backen lassen, bis die Oberfläche goldgelb wird. Herausnehmen, den heißen Teig mit Hilfe eines großen Geschirrtuchs kurz eindrehen und sofort wieder ausdrehen, auskühlen lassen. Die Erdbeermarmelade auf den abgekühlten Teig verstreichen und aufrollen.

Tipp

Die Muttertagsroulade anstelle von Marmelade mit Schlagobers oder Joghurtcreme füllen.