Red-Velvet-Roulade

Wer ein außergewöhnliches Rezept für das nächste Gebäck sucht, liegt mit der Red-Velvet-Roulade genau richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für den Kuchen

1 EL	Butter (zum Einfetten)
350 g	Mehl
500 ml	Cola (mit Kirschgeschmack)
2 EL	Kakaopulver
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
250 g	Kristallzucker
100 ml	Pflanzenöl
80 ml	Buttermilch
3 Stk.	Eier
1 EL	Lebensmittelfarbe (rote)
2 TL	Mandelextrakt
0.5 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für die Füllung

100 g	Frischkäse
300 ml	Schlagobers

2 TL	Mandelextrakt
80 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Red-Velvet-Roulade als erstes ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Backpapier zusätzlich einfetten und mit Mehl bestäuben. Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen.

2. Die Cola in einen Topf füllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zum Sieden bringen und gut 10 Minuten lang einreduzieren lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Salz und Natron in eine Schüssel sieben. In eine weitere Schüssel die Eier schlagen. Kristallzucker, Cola-Sirup, Buttermilch, Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Mandel-Extrakt und rote Lebensmittelfarbe zufügen und alles gründlich verrühren. Danach die trockenen Zutaten unterheben und verrühren, bis der Teig gleichmäßig ist.

4. Den Teig auf das Blech streichen, auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Ein großes Küchentuch mit Staubzucker bestäuben. Den fertigen Boden auf das Tuch gleiten lassen, dabei das Backpapier wegziehen. Die Ränder gerade schneiden. Den Boden von einer kurzen Seite mit dem Tuch aufrollen und komplett auskühlen lassen.

5. Unterdessen die Füllung zubereiten: Frischkäse, zwei Drittel des Schlagobers und Mandelextrakt in eine Schüssel füllen und verrühren. Das restliche Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen, unter die Frischkäsemasse heben.

6. Den abgekühlten Boden wieder ausrollen. Die Füllung aufstreichen, am Rand einen Zentimeter freilassen. Erneut aufrollen, auf eine Platte setzen, Tuch entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Red-Velvet-Roulade vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben zusätzlich Schlagobers dazu servieren.