Roulade mit Topfencreme

Wenn mal unerwartet Gäste kommen, ist man mit dem Rezept für die Roulade mit Topfencreme bestens gewappnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min



Zutaten

0.5 Packungen	Backpulver
3 Stk.	Eier
3 EL	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
100 g	Mehl
110 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Wasser

Für die Creme

260 g	Schlagobers
100 g	Staubzucker
260 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Roulade mit Topfencreme den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier trennen und die Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Etwas Wasser hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Eiklar steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eidotter-Mischung heben.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen 10-12 Minuten backen. Fertigen Biskuitteig herausnehmen und auf ein angefeuchtetes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier ablösen und den Teig mit Marmelade bestreichen. Vorsichtig einrollen und auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Creme das Schlagobers mit Staubzucker, Vanillezucker und etwas Zitronensaft steif schlagen. Mit dem Topfen vermengen. Biskuitroulade vorsichtig ausrollen und dick mit der Topfencreme bestreichen. Langsam wieder einrollen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Roulade mit Topfencreme schmeckt umso leichter, je luftiger der Biskuitteig ist. Das gelingt, wenn die Eier für den Teig besonders lange geschlagen werden.