Schnelle Schokoladenroulade

In diesem Rezept für schnelle Schokoladenroulade trifft lockerer Biskuit auf kühlen Obers und herben Kakao. Ein Highlight auf jeder Kaffeetafel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
3 EL	Wasser (warmes)
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
40 g	Kakao
0.5 l	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die schnelle Schokoladenroulade vorab Eier aufschlagen und Eidotter vom Eiklar trennen. Den lockeren Teig aus Eidotter, Staubzucker, warmem Wasser und Vanillezucker verquirlen. Den Backofen auf 210 Grad Celsius einstellen.

2. Kakao nach und nach unterrühren. Teig verfärbt sich allmählich. Backpulver in Mehl einsieben und portionsweise mit der Zucker-Ei Mischung klümpchenfrei vermengen.

3. Ein Backblech mit Butter oder Margarine einfetten, die Ecken nicht auslassen. Den fertigen Teig einfüllen und verstreichen. Für 15 Minuten im Backrohr bei Umluft backen und anschließend auskühlen.

4. Kakaobiskuitboden auf einem sauberen Handtuch stürzen und vorsichtig einrollen. In dieser Form auskühlen und wieder ausrollen.

5. Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen. Mit etwas Staubzucker steif schlagen. Einen Teil Obers auf dem ausgerollten Teig gleichmäßig verteilen und wieder zur Rolle formen. Den restlichen Obers auf der Rolle verstreichen und mit Schokostreuseln oder bunten Streuseln für die kleinen Feinschmecker dekorieren.

Tipp

Kinder lieben diese schnelle Schokoladenroulade – mit süßen Kirschen oder einer bunten Füllung. Schlagobers nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben.