Schwarzwälderkirsch-Rolle

Das Rezept für die Schwarzwälderkirsch-Rolle ist eine wunderbare cremige Nachspeise mit Biskuit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
100 g	Zucker
100 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
1 Prise	Salz
400 g	Kirschen
2 EL	Vanillezucker
400 ml	Schlagobers
1 EL	Staubzucker
1 Packung	Sahnesteif
1 EL	Schokoraspeln
	Schokoraspeln (zum Garnieren)
	Cocktailkirschen (zum Garnieren)
	Staubzucker (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälderkirsch-Rolle** die Eier trennen. Die Eidotter mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Kakaopulver vermengen und zur Masse sieben.

2. Das Eiklar mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen und unter die Eiermasse heben.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse auf das Backblech streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 10 Minuten backen. Jetzt einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Das fertig gebackene Biskuit auf das Papier stürzen. Papier abziehen, einrollen und komplett auskühlen lassen.

5. Für die Fülle, die Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schüssel geben. Den Vanillezucker zugeben, vermischen und ziehen lassen. Wer mag, kann auch einen kleinen Schuss Kirschwasser zugeben.

6. Jetzt das Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Schokoraspeln vorsichtig unterheben.

7. Das abgekühlte Biskuit ausrollen, mit der Creme bestreichen, etwas für die Dekoration übrig lassen. Die Kirschen darauf verteilen und wieder einrollen.

8. Abschließend mit Staubzucker, Schokoraspeln, der restlichen Creme und Cocktailkirschen dekorieren.

Tipp