



Hier findest Du unsere Rouladenmatten



Dekor Roulade

Luftige Biskuitroulade mit schönem Design

Zutaten für 1 Backblech

Butter weich	35 g
Puderzucker	35 g
Eiweiss	12 g
Weissmehl	35 g
Lebensmittelfarbe	Wenig

Eigelb	80 g
Kristallzucker Teil 1	25 g
Eiweiss	50 g
Kristallzucker Teil 2	25 g
Weissmehl	25 g



Menge:	1 Backblech
Backzeit	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	210 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	7 Tage

Zubereitung:

1. Gib die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker in eine Schüssel und schlage die Zutaten mit einem Handmixer auf, bis die Mischung schaumig wird. Gib dann das Eiweiss dazu und rühre es ebenfalls gut unter. Färbe jetzt die Masse mit Gel Lebensmittelfarbe ein und rühre abschliessend das Mehl unter. Lege die Dekorrouladenschablone Deiner Wahl auf ein Backpapier und gib jetzt etwas der Dekormasse auf die Schablone. Verstreiche die Masse mit einem Metallhorn gleichmässig auf der Schablone und drücke sie gut durch. Abschliessen musst Du die Schablone vorsichtig vom Backpapier abziehen und die aufgetragene Dekormasse für ca. 15 Minuten zum Auskühlen in den Kühlschrank geben.

2. Schlage das Eigelb zusammen mit dem Kristallzucker (Teil 1) auf, bis die Masse heller und schaumiger wird und ordentlich an Volumen zunimmt. Schlage dann das Eiweiss mit dem Kristallzucker zusammen auf, bis Du einen schönen glänzenden und stanfesten Eischnee erhältst. Hebe diesen dann in 2-3 Teilen unter die schaumige Eigelbmasse. Abschliessend musst Du das Mehl in die Rouladenmasse einsieben und dann mit einem Gummischaber darunterheben.

3. Heize den Backofen auf 210 °C Umluft vor.

Hole die aufgestrichene Dekomasse aus dem Kühlschrank, lege zwei Ausrollhölzer (5 mm) an die beiden Seiten und gib den fertigen Rouladenteig darüber. Diesen musst Du nun gut darauf verteilen und am besten mithilfe eines Winkelspatels verstreichen. Sobald die Masse gut verteilt ist, nimmst Du am besten einen weiteren Ausrollstab und ziehst ihn quer über die beiden anderen Ausrollstäbe. Dadurch streichst Du den Teig schön glatt. Nimm anschliessend die Ausrollhölzer weg und backe die Biskuitrolle für ca. 10 Minuten im auf 210 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

Hole die fertige Roulade aus dem Backofen und bestreue die Oberseite mit etwas Kristallzucker.

Gib jetzt ein Backpapier auf die gezuckerte Oberseite, halte die Roulade an den beiden Ecken fest, wende sie mitsamt dem Backpapier um 180 Grad und lege sie auf Deine Arbeitsfläche. Ziehe jetzt vorsichtig das Backpapier ab und bestreue nun diese Seite grosszügig mit Kristallzucker.