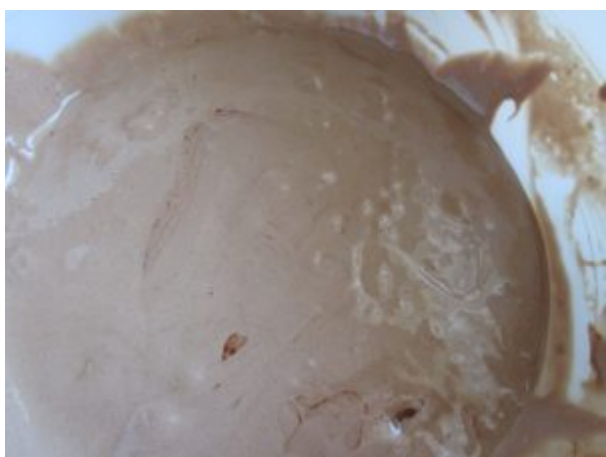
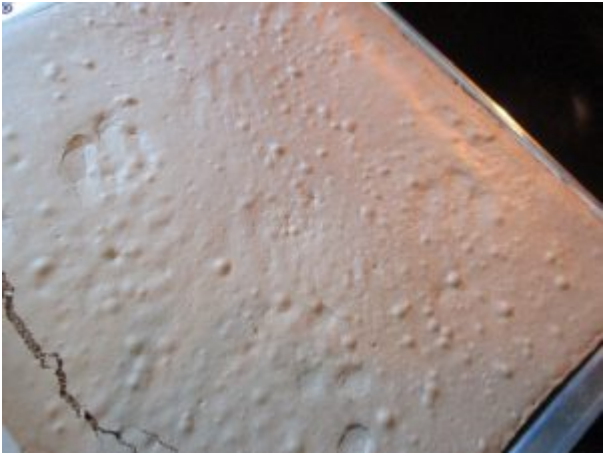


Eiskaffeeroulade





Juchu, endlich ist es warm, die Sonne strahlt so richtig heiß vom Himmel und ich möchte am liebsten den ganzen Tag im Garten verbringen. Nun hat sich Besuch bei uns angesagt, zu Kaffee und Kuchen – in unserem Fall war es dann eine Eiskaffeeroulade, passend zum Wetter.

Zutaten für eine Roulade:

Teig:

6 Eier

180 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg. Vanillezucker

110 g weiche Schokolade

150 g Mehl universal

1 Pkg. Eiskaffeepulver

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Staubzucker steif schlagen. Die Eidotter (Eigelb) mit dem Vanillezucker sehr schaumig schlagen und die erweichte Schokolade unterrühren. Das Mehl mit dem Eiskaffeepulver unterheben und zum Abschluss das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig untermischen, danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen, auf ein mit Kristallzucker bestreutes Tuch stürzen, einrollen und auskühlen lassen.

Zutaten für die Füllung:

250 ml Obers (Sahne)

1 Pkg. Eiskaffeepulver

Weiters:

Marmelade

Schokoglasur

Zubereitung:

Das Obers steif schlagen und das Eiskaffeepulver unterrühren, danach in die aufgerollte Roulade streichen, zusammenrollen, mit Marmelade bestreichen und mit der Schokoglasur überziehen.