



Bunte Biskuitrolle mit Sahnefüllung



Zutaten

Für den Teig

6	Eier
6 EL	heißes Wasser
1 Prise	Salz
170 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
160 g	Mehl
1 TL	Backpulver
Schwarz, Lila, Blau, Türkis	Lebensmittelfarbe

Für die Füllung und Glasur

120 g	Zucker
600 ml	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 unbehandelte	Zitrone
	Schwarze Lebensmittelfarbe
200 g	Zartbitterkuvertüre
	bunte Streusel (weiße Sternchen, blau, lila)

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 15 Min. Backzeit + 45 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1765 kJ, 422 kcal, 53,4 g Kohlenhydrate, 7,91 g Eiweiß, 20,3 g Fett, 161 mg Cholesterin, 1,73 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Wir haben das perfekte Fan-Food für echte Star Wars Fans. Mit dieser super bunten Galaxy Roll mit Sternenmuster backst du dir deine eigene, mit Sahne gefüllte Galaxie und bist für deinen Film-Marathon perfekt ausgestattet. Probier's direkt mal aus!

Step 1:

Zuerst trennst du die Eier. Das Eiweiß mit heißem Wasser und einer Prise Salz steifschlagen und den Zucker und den Vanillezucker langsam einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dann nach und nach die Eigelbe hinzugeben.

Step 2:

Jetzt das Mehl und das Backpulver vermischen und vorsichtig zu den Eiern sieben und unterheben. Den Teig in vier Teile teilen und jeden mit einer anderen Farbe einfärben.

Step 3:

Nun legst du ein Backblech mit Backpapier und verteilst den Teig in Klecksen abwechselnd darauf, dann streichst du ihn vorsichtig glatt.

Step 4:

Anschließend den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen. Er sollte nicht braun werden.

Step 5:

Nun ein sauberes Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen. Den Biskuit vorsichtig auf das Tuch stürzen und das Papier vorsichtig, aber zügig abziehen. Anschließend den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Step 6:

Für die Füllung schlägst du 520ml Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb auf.

Den komplett abgekühlten Teig wieder vorsichtig entrollen. Dann die Sahnecreme darauf verstreichen und alles wieder vorsichtig zusammen rollen.

Step 7:

Jetzt hackst du die Kuvertüre. Für die Glasur kochst du die restliche Sahne zusammen mit der Lebensmittelfarbe auf und gießt sie heiß über die Kuvertüre, lässt alles drei Minuten stehen und verrührst dann alles gut.

Step 8:

Die Galaxy Roll mit der Schokolade überziehen und zum Schluss noch bunte Streusel aufstreuen.