

Ananas-Aktivia-Roulade



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	120 g
Backpulver	½ Teelöffel
Geriebene Walnüsse	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Magerjoghurt	1 Stk.
Ananasscheiben / Ananasringe	3 Stk.
Ananassaft	2 Esslöffel
Zitronensaft	½ Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Ananasstücke	Etwas / nach Bedarf
Cocktailkirschen / Belegkirschen	Etwas / nach Bedarf
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 4 Eier
- 80 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 120 g Mehl, glatt
- 1/2 TL Backpulver
- Staubzucker und geriebene Walnüsse

- 250 ml Schlagobers oder Rama Creme fine zum Schlagen
- 2 Becher Aktivia, Cerealien
- 3 Scheiben Ananas aus der Dose
- 2 EL Ananassaft
- ½ Zitrone, Saft
- 5 Blatt Gelatine

Schokoladenglasur, Ananasstücke und Belegkirschen zum Verzieren.

Eier, Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. Es soll eine dickflüssige, weiße Masse entstehen. Backpulver mit Mehl versieben. Vorsichtig in die Eimasse unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheiztem Backrohr bei 170° Umluft ungefähr 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

Ein Backpapier mit geriebenen Walnüssen und Staubzucker bestreuen und sofort darauflegen. Oberes Backpapier abziehen und einrollen. Ungefähr ein Stunde auskühlen und rasten lassen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Ananasscheiben abtropfen lassen. Schlagobers oder Rama Creme fine zum Schlagen steif schlagen, 2 Becher Aktivia mit Cerealien und Zitronensaft einrühren. Klein geschnittene Ananasscheiben unterheben. Gelatineblätter ausdrücken und in kochend heißem Ananassaft auflösen. In die Creme einrühren und im Kühlschrank steif werden lassen.

Roulade wieder aufrollen Creme darauf streichen und einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auflegen.

Mit Schokoladenglasur, Ananasstücke und Belegkirschen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1967-Ananas-Aktivaria-Roulade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at