

Ananas-Obersroulade



Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene Haselnüsse	50 g
Weizenmehl (glatt)	100 g
Zimtpulver	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier	5 Stk.
Ananasstücke	1 Dose(n) / Becher
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Feinkristallzucker	125 g
Salz	1 Prise(n)
Brauner Rum	1 Esslöffel

Zubereitung:

Die Backröhre auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Dotter mit einem Drittel des Zuckers, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen. Eiklar mit 1 Prise Salz und restlichem Zucker zu Schnee schlagen. Schnee unter die Dottermasse ziehen, Mehl, Nüsse und Rum unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Rohr ca. 15 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen, noch warm einrollen und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Schlagobers schlagen und Ananasstücke mit Obers vermengen.

Das ausgekühlte Biskuit wieder ausrollen und Papier ablösen. Mit der Schlagobers-Ananascreme bestreichen, straff einrollen und kalt stellen.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-968-Ananas-Obersroulade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at