

Birnen-Krokant-Roulade

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Birnen-Pudding-Füllung:

600 g geschälte Birnen
2 EL Zitronensaft
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
2 EL Wasser
¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Biskuitmasse mit Krokant:

4 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Backkakao

Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Zum Vorbereiten für die Birnen-Pudding-Füllung:

Für die Füllung die Birnen entkernen, klein schneiden und mit Zitronensaft bei geringer Hitze ca. 3 Min. zugedeckt weich dünsten. Puddingpulver mit Wasser glatt rühren, zu den Birnen geben und unter Rühren aufkochen. Die Birnenmasse in eine Schüssel geben und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen

2 Biskuitmasse mit Krokant:

Für die Masse Eier mit Dotter, Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen und mit Krokant bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Das Biskuit auf dem Blech etwas überkühlen lassen, auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.



Birnen-Pudding-Füllung:

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unter die erkaltete Birnenmasse rühren. Die Füllung so auf das erkaltete Biskuit streichen, dass im ersten Drittel der Roulade eine leichte Erhöhung entsteht. Das Biskuit zur Roulade einrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

