

Biskuit-Puddingschnecken

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Schokolade

Füllung:

300 ml Milch
200 ml Erdbeersirup
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Schokosticks

1 Schoko-Biskuitmasse:

Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel mit wenigen Zügen unterheben.

2 Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

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

4 Füllung:

Milch mit Sirup und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding so auf das erhaltete Biskuit streichen, dass am oberen Rand eine Erhöhung entsteht. Das Biskuit zur Roulade einrollen, aber nicht ganz (ein Rand von ca. 3 cm muss frei bleiben). Die Roulade ca. 3 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

- 5 Die Roulade in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen und abwischen. In das nicht eingerollte Ende jeweils 2 Schokosticks als Fühler stecken.

