

Rouladen-Schnecken

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)
5 Eiklar (Größe M)
250 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g glattes Mehl

Marmeladefüllung:

200 g Erdbeermarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zum Dekorieren:

180 g Modelliermarzipan
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Biskuitmasse:

Für die Masse die Dotter mit dem Schneebesen leicht aufschlagen. Die Eiklar aufschlagen, Staubzucker mit Vanillin-Zucker und Zitronenschale nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Dotter zum Eischnee geben. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse 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

2 Marmeladefüllung:

Das heiße Biskuit auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit mit Marmelade bestreichen und zu einer Roulade einrollen.

3 Zum Bestreuen:

Die erkaltete Roulade mit Staubzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

④ Zum Dekorieren:

Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Aus dem Marzipan Schneckenkörper formen und schräg durchschneiden. Die Rouladen auf eine Kuchenplatte geben und mit Vorder- und Hinterteilen der Schnecke dekorieren. Den Streudekor als Augen mit etwas Glasur ankleben. Mit Zuckerschrift den Mund aufspritzen. Zebra-Röllchen in Glasur tauchen und als Fühler ankleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Biskuitrouladen mit Marmeladefüllung wird das Biskuit auf leicht bemehltes Backpapier gestürzt (Zucker zieht Feuchtigkeit an und das Backpapier kann dadurch leichter ankleben).