

Stern-Rolle

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
2 EL Wasser
70 g Zucker
80 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Backkakao

Marzipan-Nougatfüllung:

180 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
120 g gesiebter Staubzucker
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat
½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Winter Streudekor (zur Saison erhältlich)

1 Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Wasser und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 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. 9 Minuten

3 Das noch heiße Biskuit auf Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit mit einem feuchten Kuchentuch bedecken.

4 Marzipan-Nougatfüllung:

Marzipan mit Staubzucker verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Das erkaltete Biskuit mit Nougat bestreichen und die Marzipanplatte darauflegen. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Ca. 3 EL in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und zum Verzieren zur Seite geben. Das übrige Schlagobers gleichmäßig auf die Marzipanplatte streichen. Das Biskuit mithilfe des Backpapiers zu einer Roulade einrollen.

5 Zum Verzieren:

Mit dem zur Seite gegebenen Schlagobers Sterne aufspritzen. Die Sterne mit Streudekor beliebig verzieren und kalt stellen.