

# Süße Kerzen

14 Stück



gelingt leicht

⌚ bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

6 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
30 g Kokossette  
80 g gesiebttes glattes Mehl

### Füllung:

300 g Marillenmarmelade  
150 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottmarillen  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum  
50 g gemahlene Mandeln

### Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Zum Verzieren:

16 geschälte, ganze Mandeln

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mandeln mit Kokossette und Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. 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**

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen.

## 2 Füllung:

Für die Füllung die Zutaten verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und sofort auf das Biskuit streichen.

Das Biskuit von unten und oben zur Mitte hin einrollen und zwischen den Rollen durchschneiden. Jede Roulade straff in Backpapier einrollen und kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

- 3 Die erkalteten Rouladen jeweils in 7 gleiche Stücke schneiden. Die Gebäckstücke 1 cm tief in die erwärmte Glasur tunken und auf ein Backpapier setzen. Nach dem Erstarren der Glasur das andere Ende 1 cm tief in die Glasur tunken. Die Kerzen mit einer Mandel als Flamme verzieren.

