

Volles Rohr

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g glattes Mehl

Zum Bestreichen:

Marmelade nach Wahl

Sandmasse:

80 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
4 Dotter (Größe M)
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
100 g glattes Mehl
30 g gesiebt Kakaopulver (süß)

Zum Bestreuen und Verzieren:

Staubzucker
1 EL Zitronensaft
gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker 3D Zucker-Dekor
Blümchen klein
1 Pkg. Zucker-Dekor Figuren nach
Wahl

1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. 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. 10 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Das Biskuit mit Marmelade bestreichen und zu einer Roulade einrollen.

3 Sandmasse:

Für die Sandmasse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl und Kakao vermischen, darübersieben und einrühren.



- 4 Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Wannenform (10 x 35 cm) füllen und die Roulade vorsichtig in die Masse drücken. Die übrige Masse darauf glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 5 **Zum Bestreuen, Verzieren und Dekorieren:**

Die Roulade mit Staubzucker leicht bestreuen. Zitronensaft mit Staubzucker und Speisefarbe zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Den Kuchen damit verzieren und mit Zucker-Dekor dekorieren.

