

Schwarzplentenroulade mit Preiselbeeren, Äpfel und Minze

Zutaten für 12 Personen

3 Eigelb
40 gr Zucker
1 TL Honig
3 Eiweiss
20 gr Zucker
70 gr grober Schwarzplenten (Buchweizen)

Für die Fülle

100 gr Sahne
50 gr Sauerrahm
einen kleinen Apfel
5 Minzblätter
1 Zitrone
3 EL Preiselbeermarmelade
12 Stück Pergamentpapier zu 5 x 5 cm



Vorbereitung

1. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Pergament auslegen.
2. Die Eigelb mit dem Zucker und dem Honig, sowie 2 – 3 Esslöffel heissem Wasser schaumig schlagen. Die Eiweiss mit dem Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen und zur Eigelbmasse geben. Das Mehl dazugeben und kurz und schnell unterheben. Sofort auf das Blech geben und glatt streichen. Im Ofen bei 190 Grad für ca. 7 – 10 Minuten backen bis die Roulade hellbraun ist.
3. Ein Tuch ausbreiten und mit etwas Schwarzplentemehl bestäuben. Die Roulade mit dem Papier nach oben auf das Tuch legen und das Papier vorsichtig von oben nach unten abziehen. Die Roulade mit Hilfe des Tuches von oben nach unten eng einrollen und kalt stellen.

Zubereitung & Fertigstellung

4. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Minze fein schneiden und dazugeben. Von der Hälfte der Zitrone die Schale dazureiben. Die Preiselbeermarmelade dazugeben. Alles zusammen mit dem Sauerrahm verrühren. Die Sahne steif schlagen und ebenso dazurühren.
5. Die Roulade wieder auseinanderrollen und die Preiselbeerfülle darauf verteilen. Mit Hilfe des Tuches von oben nach unten eng einrollen und wieder kaltstellen.
6. Die Roulade in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Das Pergament auf dem Tisch verteilen und die Rouladen Stücke darin einpacken.

Tipps & Tricks

Diese Roulade können sie auf verschiedene weise füllen, z.B. mit Sahne und frischen, selbstgepflückten Schwarzbeeren im Sommer, oder mit Sahne und Himbeeren oder auch mit Kastanien im Herbst.

Besonders gut schmeckt diese Roulade so wie oben beschrieben mit einem selbstgemachten Preiselbeereis (siehe Rezept)



HANNAH & ELIA

fine cooking great events