

Walnussroulade

Ein Rezept von Konditormeisterin Maria Theresia Ettl,
Gasthof & Konditorei Ettl.



Infos

Wintergericht

 00:35 h  Mittel

Zubereitung

Walnussroulade:

Zutaten

Zutaten für eine
Walnussroulade:

- Die ganzen Eier mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Stärkemehl, Backpulver und den geriebenen Walnüssen vermengen und mit dem Schneebesen leicht unterheben.
- Diese Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen und ca.15 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen. Währenddessen die Fülle vorbereiten.
- Nach dem Backen den Biskuit vom Blech auf Mehlstaub stürzen. Das Backpapier feucht abwischen, damit es sich leicht vom Teig lösen lässt, und den Biskuit noch heiß einrollen.
- Die erkaltete Roulade wieder aufrollen, mit dem Großteil der Kaffeecreme bestreichen und wieder einrollen. Abschließend die Roulade mit der restlichen Kaffeecreme bestreichen und mit den Walnüssen bestreuen. Eine Stunde kühl stellen und dann genießen.

Fülle:

- Obers schlagen; die eingeweichte Gelatine ausdrücken und warm auflösen, dann mit Kaffeeextrakt und Staubzucker verrühren.

- 6 Eier
- 15 dag Feinkristallzucker
- 4 dag Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Backpulver
- Etwas Zitronenschale
- 6 dag geriebene Walnüsse für die Biskuitmasse
- 6 dag geriebene Walnüsse zum Bestreuen

Für die Fülle:

- $\frac{1}{2}$ l Schlagobers
- 1 Schuss Kaffeeextrakt für die Creme
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 10 dag Staubzucker für die Creme

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Nicht auf Zucker einrollen, sonst bricht die Roulade!