



Haselnuss - Roulade mit Nougatcreme

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

4 Eiweiß
4 EL Wasser
200 g Zucker
4 Eigelb
60 g Mehl
60 g Haselnüsse, geriebene, geröstete
60 g Speisestärke (Maizena)
2 TL, gestr. Backpulver
150 g Butter, weiche
200 g Nougat - Masse oder Nutella
⅓ Liter Sahne, (od. 1/8 l Rama
Cremefine f. Kalorienbewusste)
1 EL Rum, oder einige Tropfen
Rumaroma
evtl. Zucker
evtl. Kuchenglasur

man danach kühl stellt.

Ist die Teigrolle erkaltet, rollt man sie wieder vorsichtig aus dem Tuch und bestreicht sie mit der Creme; nun wird sie wieder sanft zu einer Rolle aufgerollt.

Man kann die Roulade je nach Geschmack entweder nur mit Zucker bestreuen oder mit einer Schokoladeglasur versehen und beliebig verzieren!

Ein Tipp:

Man kann diesen Teig auch als Torte backen, sollte dann jedoch die Temperatur auf zirka 170° reduzieren und dafür 30-40 Min. backen (auf unterster Schiene).

Rouladen backe ich nie mit Heißluft, da sie zu spröde werden und dann gerne brechen!

ZUBEREITUNG

Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und kurz darunterschlagen.

Die Eigelbe unterziehen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Nüsse mischen, über die Eimasse geben und locker unterheben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 185° zirka 15 Minuten backen.

Den Biskuit gleich auf ein Tuch stürzen und das Papier abziehen. (wenn es sehr klebt kann man es rasch anfeuchten- dann lässt es sich besser abziehen). Die Teigplatte mitsamt dem Tuch aufrollen und erkalten lassen.

Für die Creme:

werden Butter, Nougat und Rum (es kommt kein Zucker hinein) sehr gut schaumig gerührt. Dann wird die steif geschlagene Sahne leicht in die Creme eingerührt, die