

# Schoko-Roulade

(Volkmar)

Zutaten – Mengenangaben sind ungefähr!

4 mittelgroße Eier  
7 g unraffiniertes, brauner Rohrzucker (grob) für Eiklar  
50 g unraffiniertes, brauner Rohrzucker (grob) für Dotter  
5 g Backpulver  
5 g Vanillezucker (Bourbon Vanille)  
2 g Salz  
70 g Kuvertüre  
50 g Butter  
  
50 g Dinkelmehl glatt  
50 g Dinkelmehl Vollkorn

1 Glas Konfitüre

Dotter vom Klar trennen, das Eiklar mit Zucker in eine Metallschüssel geben;  
Dotter und andere Zutaten in eine zweite Schüssel.

Butter mit Kuvertüre erwärmen, glatt rühren.  
Erwärmen im Wasserbad oder – mit Klarsichtfolie dicht abgedeckt – für 2:30 min in der Mikrowelle bei 360 W.

Schnee mit Zucker schlagen, bis die Ränder sich ein wenig lösen.

Dotter und Trockenzutaten schaumig rühren (die Masse wird hell).  
Unter weiterem Rühren die Schokomasse langsam unterziehen. Gut verrühren.

Mehl unterheben und gut verrühren.  
Die Masse wird zäh.

Schnee unterheben.  
Die Masse wird sehr schön fluffig.

Backpapier auf Blech legen, Masse mit Teigkarte darauf verteilen, für 16 Minuten bei 160° Ober- und Unterhitze in das nicht vorgeheizte Backrohr geben (Das Backblech kommt in die Mitte).



Ein zweites Backpapier auf einen Gitterrost oder ein freies Backblech legen.

Während der Backzeit kann man in der Küche „Klarschiff“ machen.

Die fertige Masse aus dem Rohr nehmen und auf eine hitzebeständige Fläche legen, den Gitterrost mit dem Papier zuunterst darauf legen, mit Topflappen beide Teile zusammen umdrehen und das Backblech abnehmen.

Nun das Backpapier vorsichtig abziehen und beiseite legen. Nun muss es schnell gehen:

Den Teig mit 1 Glas Konfitüre bestreichen, das nun unten liegende Backpapier anheben und den Teig langsam eng abrollen lassen.

Das Ende soll zuunterst zu liegen kommen.

Das überstehende Backpapier kann man nun beschneiden, die Roulade am verbleibenden Papier auf eine Tortenplatte schieben und zuletzt mit dem Rest der Kuvertüre und buntem Zuckerstreusel nach Belieben garnieren.

Alles Gute!

Zeitaufwand: ca. ½ Stunde bis 45 min, je nach Übung.

