

Rezept 048 : Kürbiskernrollade

Zutaten :

70g gemahlene Kürbiskerne
30g Weizenvollmehl
80g Staubzucker
4 Eier
Zitronenschale
1/8 Liter Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif

Zubereitung :

Die Eier trennen. Die Dotter und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren Zitronenschale dazu geben. Kürbismehle und das Mehl mischen und vorsichtig unter die Dottermasse heben. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu einem festen Schnee schlagen und ebenso vorsichtig unter die vorige Masse unterheben.

Die Rollade bei 200 °C etwa 10 Minuten backen.

Nun den Schlagobers mit Sahnesteif laut Anleitung zubereiten.

Die ausgekühlte Rollade mit Schlag füllen und rollen.

Guten Geschmack !