



Donauwelle Rolle

Zeit gesamt
2h 10minZubereitungszeit
1hSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 14 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Milch	330 ml
Kakaopulver	30 g
Eigelb	2 St.
Speisestärke	40 g
Butter	200 g
Sauerkirschen im Glas	680 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schlagsahne	50 g
Kokosnussöl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Schneebesen, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 20 x 30 cm, Teigkarte, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und setze einen Backrahmen möglichst groß eingestellt auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Biskuit

Schlage die Eier mit 100 g Zucker, Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 10-15 Minuten weiß cremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter. Fülle die Hälfte des Teigs in den Backrahmen, fülle dabei nicht die ganze Fläche und streiche ihn nicht glatt. Verrühre 30 ml Milch und den Kakao miteinander und rühre die Mischung unter den übrigen Teig. Fülle den Schokoladenteig zu dem hellen Teig und streiche alles mit einer Palette glatt.

Tipp: Durch das lange Rühren der Eiermasse wird ausreichend Luft und Volumen eingeschlagen. Falls du nicht so lange rühren kannst, kannst du Sallys Backmehl verwenden. Dort ist bereits Backpulver enthalten und die Rührzeit verkürzt sich auf etwa 3 Minuten. Alternativ kannst du auch 0,5 TL Backpulver dazugeben.

3. Biskuit backen

Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab und lasse den Biskuit abgedeckt abkühlen.

4. Vanillecreme

Gib die Eigelbe und 50 g Zucker in einen Topf und rühre 1 TL Vanilleextrakt, Stärke und etwas Milch klümpchenfrei ein. Füge die restliche Milch hinzu und lasse die Masse unter Röhren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Streiche den warmen Pudding durch ein Haarsieb und entferne so alle Klümpchen, decke ihn direkt an der Oberfläche ab, sodass sich keine Haut bildet und lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verrühre die weiche Butter in etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre den abgekühlten Pudding nochmal gut durch und gib ihn esslöffelweise zur Butter. Rühre die Creme glatt.

5. Kirschfüllung

Lasse die Kirschen abtropfen. Den Saft kannst du pur oder als Schorle trinken oder für andere Rezepte verwenden.

6. Biskuitrolle füllen

Streiche etwa drei Viertel der Buttercreme auf der abgekühlten Biskuitplatte glatt und verteile die Kirschen darüber. Rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie abgedeckt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

7. Schokoladenglasur

Zerkleinere die Schokolade grob. Koch die Sahne in einem Topf kurz auf. Stelle den Herd aus und gib die Schokolade dazu. Rühre die Masse, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Gib das Kokosöl dazu, so glänzt die Glasur später schön.

8. Dekoration

Streiche die Rolle mit der restlichen Buttercreme ein und glatt. Gieße die Schokoladenglasur vorsichtig über die Rolle, streiche sie glatt und ziehe nach Belieben mit einer Teigkarte ein Wellenmuster hinein und stelle die Rolle bis zum Servieren in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	327 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g