

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 19. Jänner 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

**Gefleckte Roulade**

**40 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten**

Für die Mustermasse: 50 g Butter (sehr weich), 50 g Staubzucker (gesiebt), 50 g glattes Mehl (gesiebt), 50 g Eiklar (flüssig, nicht aufgeschlagen), ev. Lebensmittelfarbe.

Für die Marzipan-Biskuitmasse: 95 g Eidotter, 95 g Marzipanrohmasse, 23 g Wasser, echter Vanillezucker, Zitronenschalenabrieb, 140 g Eiklar, 80 g Kristallzucker, Salz, 95 g glattes Mehl, 23 g Butter (zerlassen).

Für die Fülle: Himbeermarmelade (püriert und passiert). Oder Schlagobers, Staubzucker, Sahnesteif, frische rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, rote Ribiseln ...), frische Melisse.

### **Zubereitung**

Für die Mustermasse alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und je nach persönlichem Geschmack mit Lebensmittelfarbe färben.

Den Teig auf eine Dauerbackmatte streichen (bzw. dressieren) und kurz kühlen (bzw. nach Möglichkeit einfrieren).

Für die Marzipan-Biskuitmasse die Marzipanrohmasse mit Wasser glatt mixen; mit den Eidottern, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale aufschlagen. Eiklar mit Zucker zu schmierigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterziehen. Zum Schluss die zerlassene Butter einarbeiten und auf die gemusterte Dauerbackmatte streichen. Glatt streichen und bei etwa 200 °C Heißluft etwa 15 Minuten backen. Wenn sich die Roulade watteartig anfühlt, ist sie fertig (nach Möglichkeit nicht zu lange backen, da sie sonst durch das fortschreitende Austrocknen im Rohr brechen kann).

Auf den noch warmen Biskuit Himbeermarmelade streichen und zusammenrollen. Oder für eine cremige Füllung Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Aufstreichen, mit Beeren belegen, einrollen und stocken lassen.

Mit roten Beeren und Melisse garniert anrichten.