

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Maroni-Preiselbeer-Roulade**

**50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### **Zutaten**

Für das Maronibiskuit: 165 g Maronipüree (aus der Dose oder TK), 100 g (ca. 5-6 Stück) Eidotter, 50 g Zucker, 30 g Honig, Abrieb von 1 unbehandelten Orange, 1 Packung echter Vanillezucker, 100 g (ca. 4 Stück) Eiklar, 75 g Zucker, Prise Salz, 95 g Mehl (Type 480).

Für die Creme: 250 g Maronipüree, 250 g weiche Butter (Zimmertemperatur), 150 g Milkschokolade (flüssig).

Außerdem: ca. 150 g Preiselbeermarmelade, ca. 100 g Marillenmarmelade (passiert), etwas flüssige dunkle Schokolade.

### **Zubereitung**

Für das Maronibiskuit Maronipüree, Eidotter, Zucker, Honig, geriebene Orangenschale, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eiklar mit Zucker ebenfalls cremig aufschlagen und unter die Maronimasse heben. Zum Schluss noch das Mehl einarbeiten.

Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im Rohr bei 200/210 °C Heißluft 10 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und danach mit der Preiselbeermarmelade bestreichen.

Für die Creme die weiche Butter ca. 10 Minuten cremig aufschlagen. Das Maronipüree und die geschmolzene Milkschokolade begeben und die fertige Creme dünn auf das Maronibiskuit streichen. Alles zusammen einrollen.

Einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Am nächsten Tag dünn mit heißer Marmelade bestreichen und mit der Schokolade dekorieren.