

Heiße Beerenroulade mit Eierlikörcreme

Kreatives Muttertagsdessert für 4 Personen von Christoph Krauli Held
(www.siriuskogl.at / www.heldundherd.at)

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Roulade:

- 1 Handvoll Beeren nach Wahl (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, usw.)
- 4-6 Scheiben Tramezzini Brot (ähnlich wie Toastbrot)
- 6 EL Mascarpone
- 1 Eidotter
- Zeste einer Zitrone
- 2 EL Zucker
- Prise Zimt
- 150g Butterschmalz

Backteig für Roulade:

- 1 Vollei
- 70g Mehl
- 70g Milch
- 10g Zucker
- 1 Prise Salz

Mascarpone Creme:

- 6 EL Mascarpone
- Guter Schuss Eierlikör
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Mascarpone mit Zucker, Eidotter und Zitronenzeste zu einer glatten Creme verrühren. Die Beeren mit kaltem Wasser waschen, abtupfen und vorsichtig unter die Masse heben.
2. Danach die Tramezzini Scheiben dünn ausrollen und die Masse darauf verteilen. Anschließend vorsichtig zusammenrollen und beiseitestellen.
3. Alle Zutaten für den Backteig zu einem Teig verrühren (sollte wie ein Palatschinkenteig werden).
4. Die Rouladen in den Teig legen, abtropfen lassen und in Butterschmalz oder Öl goldbraun backen.
5. Mit Zimt und Zucker bestreuen und Diagonal auseinanderschneiden.

6. Alle Zutaten für die Mascarponecreme miteinander zu einer glatten Creme verrühren.

Rouladen und Creme auf einem Teller mit viel Liebe (ist ja für die Mama) anrichten und genießen.

Tipp: Diese Roulade lässt sich mit verschiedenen Füllungen variieren (z. B. mit Nüssen)