

Rhabarber-Biskuitroulade



Zutaten Teig:

4 Eiweiss steif geschlagen
4 Eigelb
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
80 g Zucker (Xylith)
3 EL Eiweisspulver neutral
etwas warmes Wasser

Zutaten Füllung:

250 ml Schlagrahm steifgeschlagen
1 Pck. Rahmfestiger
200 g Crème fraîche
2 EL Zucker (Xylith)
2 kleine Rhabarberstängel

Zubereitung Füllung:

- Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker weich dünsten und abkühlen lassen
- Die geschlagene Sahne mit der Crème fraîche vermischen
- Rhabarber unterheben und kühl stellen

Zubereitung Teig:

- Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- Backpulver und Eiweisspulver langsam daruntermischen
- Etwas heisses Wasser dazu geben bis ein glatter Teig entsteht
- Am Schluss das Eiweiss unterheben
- Alles auf Backpapier geben und glatt streichen
- Bei ca. 180 Grad 10 Minuten in den Backofen
- Den noch warmen Teig mit dem Backpapier auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen
- Das Backpapier mit einem nassen Tuch anfeuchten und vorsichtig abziehen
- Füllung gleichmässig verteilen und einrollen
- Mit etwas Puderzucker bestreuen und kaltstellen