

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 5 Stk. Eier
- 15 dag Feinkristallzucker
- 1 EL Maisstärke
- 15 dag geriebene Nüsse
- 3 EL Mehl
- 1 EL Öl
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 25 dag Topfen
- 25 dag Mascarpone
- 125 ml Schlagobers
- Zitronensaft
- 1 Pkg. Vanillezucker

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

Süße Verlockungen



Nussroulade mit Mascarpino-Topfencreme



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 5 Eier; 15 dag Feinkristallzucker; 15 dag Nüsse; 1 EL Maizena; 3 EL Mehl; 1 EL Öl; Prise Zimt
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und Öl einrühren.
- Nüsse, Maizena und Mehl vorsichtig unterheben.
- Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 190°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Roulade auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Fülle

- Zutaten: 25 dag Cremetopfen; 25 dag Mascarpino; ½ Becher Schlagobers steif geschlagen; Saft von 1/2 Zitrone; Zucker nach Geschmack; 1 Pkg. Vanillezucker
- Für die Creme Topfen, Mascarpino, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.
- Zum Schluss steif geschlagenes Schlagobers unterziehen.

Fertigstellen

- Creme auf Roulade streichen und mit dem Tuch eng zusammenrollen und mit Staubzucker bestreuen.