



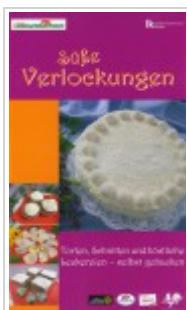
Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

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:



Nussroulade mit Mascarino-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.

Füllung

- Zutaten: 25 dag Cremetopfen; 25 dag Mascarino; $\frac{1}{2}$ Becher Schlagobers steif geschlagen; Saft von 1/2 Zitrone; Zucker nach Geschmack; 1 Pkg. Vanillezucker
- Für die Creme Topfen, Mascarino, 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungs-
fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

