



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 6 Stk. Eier
- 5 EL Backzucker
- 3 EL Buchweizenmehl
- 3 EL Weizenmehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 500 ml Schlagobers
- 6 EL Preiselbeermarmelade

Mein persönlicher Tipp

Had`nmehl ist glutenfrei. Das angegebene Weizenmehl kann auch komplett durch Had`nmehl ersetzt werden.:

Gerlinde Glawischnig

Bildungsreferentin in Kärnten

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Hadnroulade

Zubereitung

Teig

- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Had`nmehl (=Buchweizenmehl), Weizenmehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
- Die fertige Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Füllung

- Die Roulade auskühlen lassen - währenddessen das Schlagobers steifschlagen und die Preiselbeermarmelade unterheben.
- Den Teig mit der Creme befüllen, einrollen und kaltstellen.

Fertigstellen

- Roulade nach dem Auskühlen mit Creme bestreichen und einrollen.
- Ev. mit Schlagobers einstreichen und mit Schokoflocken verzieren.