

## RHABARBER-ROULADE



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 1 Stunde*

*Für 6 Personen*

Backpapier für das Blech

#### **Teig:**

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL warmes Wasser
- 4 Eiweiss, steif geschlagen
- 60 g Mehl
- 40 g Pistazien, im Cutter gemahlen

#### **Füllung:**

- ca. 250 g Rhabarber, gerüstet (ergibt 200 g gerüsteter Rhabarber), in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL Zucker
- 1 TL Maisstärke
- 2-3 EL Erdbeerkonfitüre
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- Puderzucker zum Bestäuben



### ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Eigelb, Zucker, Salz und Wasser 3-5 Minuten rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eischnee, Mehl und Pistazien sorgfältig darunterziehen. Teig auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen. Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen, Biskuit daraufstürzen. Backpapier ablösen, Biskuit sofort mit dem Blech zudecken. Vollständig auskühlen lassen.
- 2** Füllung: Rhabarber und Zucker mischen, 15-20 Minuten marinieren, Saft abgiessen. Mit Maisstärke verrühren und in einer Pfanne aufkochen, 5 Minuten knapp weich köcheln, zugedeckt vollständig auskühlen lassen. Konfitüre darunterühren.
- 3** Vom Biskuit bei Bedarf trockene Ränder abschneiden. Rahm und Füllung daraufstreichen, aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

**4** Roulade in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten.

Zur Roulade nach Belieben Marzipan-Maikäfer servieren: Marzipan zu ovalen Stücken formen, mit Hilfe von Holzspiesschen in flüssige Couvertüre tauchen. Blechreinpapier mit Karton-Maikäferfüsschen belegen, Körper darauf setzen. In die noch warme Couvertüre je zwei Mandeln (Flügel) sowie nach Belieben klein geschnittene Pistazien (Augen) drücken. Vollständig trocknen lassen.

Maikäfer-Kartonfüsschen gibt es in guten Konditoreien/Confiseries.