

# Donauwellen-Rolle

Wer Donauwelle mag wird diese Rolle lieben! Die zarte Buttercreme ist umhüllt von softem Biskuit und gefüllt ist die Rolle mit aromatischen Kirschen. Verziert mit Kuvertüre, Buttercreme-Tuffs und Kirschen wird die schmackhafte Rolle zum Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Rolle = 8 – 10 Stücke

1 Grundrezept [Biskuit hell für Biskuitrolle](#)

**Für die Buttercreme:**

400g Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

45g Zucker

1 P. Vanillezucker

230g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur

**Für die Füllung:**

1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht etwa 350g), gut abgetropft

**Zur Dekoration:**

150g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1 TL Kokosöl

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen. Den fertigen Biskuit in ein sauberes Geschirrtuch einrollen und abkühlen lassen.

2. Unterdessen den Pudding zubereiten. 300g Milch, Zucker und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 100g Milch und Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Den Pudding von der Kochstelle nehmen, sofort direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Komplett auskühlen lassen.

3. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Quirlen cremig rühren. Nun den Pudding (der Pudding muss die gleiche Temperatur wie die Butter haben, sonst gerinnt die Creme!) esstlöffelweise unter die Butter rühren und dabei eine schöne, cremige Buttercreme herstellen. 4 EL Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen.

4. Den Biskuit entrollen und mit der großen Menge Buttercreme gleichmäßig bestreichen. 8 – 10 Kirschen beiseitelegen, die restlichen Kirschen auf der Buttercreme verteilen.

5. Die Rolle vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen.

6. Kuvertüre mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen, dann auf die Rolle geben. Trocknen lassen.

7. Die Rolle mit Buttercreme-Tuffs und Kirschen verzieren.

**Milchfrei – Tipp:** Für die Buttercreme anstatt Milch z.B. Cashewdrink einsetzen. Butter durch 200g vegane Margarine ersetzen. Vegane Zartbitterkuvertüre verwenden.





[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)