

Schwarzwälder – Kirsch – Rolle

Der weiche Kakaobiskuit ist gefüllt mit Sahne und Kirschen! Schokoraspel, Sahne und Kirschen verzieren die köstliche Rolle! Rasch zubereitet und immer lecker!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/-UEVd0oSSGY>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Biskuitrolle

Für den Teig:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Kakaopulver

$\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver

Für Füllung und Belag:

1 Glas Sauerkirschen

5 EL Kirschsafft

2 EL Kirschwasser

2 Becher Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

2 EL Puderzucker

2 P. Sahnesteif (Zutatenliste beachten)

Schokoraspel (ggf. laktosefrei)

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.
3. Mehl und Kakao sieben und mit Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und mithilfe des Backpapiers auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden mit dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.
5. Die Kirschen abtropfen lassen. Für Füllung und Belag Sahne, Puderzucker und Sahnesteif mit dem Handrührgerät fest aufschlagen.
6. Biskuit auseinanderrollen und mit Kirschsafft und Kirschwasser beträufeln. Etwa 2/3 der Sahne auf den Biskuitboden streichen und die Kirschen darauf verteilen. Einige Kirschen zum Verziern zurückbehalten. Den gefüllten Biskuit aufrollen, mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Schokoraspel und Kirschen verzieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Milchfrei – Tipp: Im Handel sind milchfreie Zartbitter – Schokostreusel oder Schokoraspel erhältlich. Aufschlagbaren Sahneersatz auf Soja-, Mandel- oder Kokosbasis anstatt Sahne verwenden.

